

Kochen

Caroline Autenrieth

Montag, 05.08.2019

**Tomatenvariationen
Tomatenkuchen
und kalte Tomatensuppe**

Für 4 Personen

Zutaten:

Für den Tomatenkuchen

Für den Mürbeteig

300 g Weizenmehl (Type 405)
100 g Weizenmehl (Type 550)
200 g kalte Butter
1 Ei (Größe M)
40 ml Wasser, kalt
1 TL Salz

Für den Belag

1 Knoblauchzehe
6 EL Olivenöl
800 g Tomaten
5 EL Dijon-Senf
80 g Parmesan, am Stück
Salz
Pfeffer
0,5 Bund Basilikum

Außerdem

etwas Olivenöl oder
Backpapier fürs Blech

Für die kalte Tomatensuppe

500 g aromatische Tomaten
125 g Johannisbeeren, rot (oder Himbeeren, Pflirsich, Aprikose)
1 kleine Zwiebel (nach Belieben auch Lauchzwiebel, Schalotte oder rote Zwiebel)
6 EL Olivenöl
Salz
grober schwarzer Pfeffer

Außerdem

einige Eiswürfel
1 EL Oliven (schwarz oder grün)

Zubereitung

Für den Tomatenkuchen

1. Für den Mürbeteig Beide Mehlsorten, Butter in Stückchen, Ei, kaltes Wasser und Salz in eine Rührschüssel geben. Mit Händen oder den Knethaken des Handrührgerätes rasch glatt verkneten.
2. Den Teig zu einer Kugel formen, mit einem sauberen Geschirrtuch abdecken und 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.





3. Den Ofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
4. Für den Belag Knoblauch abziehen und sehr fein hacken und mit 2 EL Olivenöl verrühren.
5. Tomaten abbrausen, putzen und in ca. 0,5 bis 1 cm dünne Scheiben schneiden.
6. Ein Backblech mit etwas Olivenöl bestreichen oder mit Backpapier auslegen.
7. Den Mürbeteig in 2–3 Portionen auf wenig Mehl etwa 2 mm dünn ausrollen. Das Backblech damit auslegen, dabei einen kleinen Rand formen.
8. Den Teig mit einer Gabel mehrfach einstechen und mit Senf bestreichen.
9. Parmesan fein reiben und auf dem Teig verteilen.
10. Das Knoblauchöl über den Teig träufeln. Den Teig mit den Tomatenscheiben belegen, mit Salz und Pfeffer würzen. Das restliche Olivenöl überträufeln.
11. Die Tarte auf der mittleren Schiene in den heißen Backofen schieben und ca. 25 Minuten backen.
12. Dann – sofern möglich – den Backofen auf Unterhitze stellen (gleiche Temperatur) oder Blech auf unterste Einschubleiste schieben. Tarte so weitere 15 Minuten backen, sodass der Boden schön knusprig wird.
13. Tarte aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Mit frischem Basilikum bestreuen und möglichst noch leicht ofenwarm servieren.

Für die kalte Tomatensuppe

1. Tomaten waschen und putzen. Johannisbeeren waschen, putzen und abtropfen lassen. Zwiebel abziehen, bzw. putzen. Vorbereitete Zutaten grob zerkleinern.
2. Olivenöl, etwas Salz und Pfeffer unter die vorbereiteten Zutaten mischen, dann alles fein mixen. Püree durch ein feines Sieb passieren, evtl. noch etwas kaltes Wasser untermixen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Suppe abschmecken.
3. Nach Belieben in einen stabilen Standmixer geben und mit einigen Eiswürfeln kaltmixen. Alternativ die Suppe bis zum Servieren im Kühlschrank gut durchkühlen lassen.
4. Suppe vor dem Servieren nochmals abschmecken. Nach Belieben mit Oliven, roten Johannisbeeren oder Mozzarella in Stückchen anrichten.

Tipp: je nach Saison passt auch die gleiche Menge anderer Früchte wie Erdbeeren, Aprikose, Pfirsiche – dann zusätzliche mit 2 EL Essig oder Zitronensaft abschmecken.