

## Toskanische Aquacotta Pomodoro\*

*Eine Suppe die aus einer Emulsion mit erlesenem Olivenöl, reichhaltigen Zutaten, Aromen und Wasser hergestellt wird.*

### Zutaten für 6 Personen:

3 kg	Rispentomaten
2 Stk.	Schalotten
2 Stk.	Knoblauch
150 gr	Staudensellerie
100 gr	geröstetes Bauernbrot (alternativ: Baguette)
100 gr	Olivenöl (am besten aus der Region)
100 gr	Süßrahmbutter
150 ml	Sprudelwasser (Tipp: Gerne auch Prosecco)
150 gr	Steinpilze
	Salz, Zucker, Pfeffer, frische Lorbeer, frischer Rosmarin oder Thymian
	Abrieb von einer unbehandelten Zitrone

### Zubereitung der Suppe:

2/3 der Tomaten in Grobe Stücke schneiden und mit etwas Salz und Zucker würzen, dann 30 Minuten ziehen lassen. Im Anschluss entweder durch einen Entsafter geben oder kurz mixen und durch ein feines Sieb oder Tuch seihen. Den so gewonnenen Tomatensaft kühl stellen. Den geschälten Staudensellerie, die restliche Tomaten und die Schalotten in haselnussgroße Würfel schneiden. Den Knoblauch mit der Messerspitze oder dem Handballen grob zerreiben. Alle vorbereiteten Zutaten in einem Topf mit etwas Olivenöl andünsten und im Anschluss mit dem Tomatenfond und dem Sprudelwasser/Prosecco aufgießen. Circa 5 Minuten leicht köcheln lassen, dann die Kräuter aus dem Topf nehmen und mit der Butter und dem Olivenöl ein bis zwei Minuten mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Steinpilze putzen und in der Pfanne mit dem gleichen Olivenöl leicht anbraten.

### Anrichten der Speise:

Am besten serviert man diese Suppe in einer Schüssel aus Steingut. In der Reihenfolge: zuerst die heiße Suppe, dann das geröstete Bauernbrot, natives Oliven Öl, Abrieb von Zitrone und zum guten Schluss die gegrillten Steinpilze.

**Guten Appetit wünscht Küchenchef Alexander Stadler**

\*Dieses Rezept wird von Alexander Stadler zur Verfügung gestellt.