



Wildkräuter-Tomatensuppe mit Waldrandschnecken

Vorspeise für 4 Personen

Kräutertomatensuppe

- 2 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- $\frac{1}{2}$ dl Weisswein
- 1 kg frische Tomaten, gehäutet, gewürfelt
- 1 $\frac{1}{2}$ dl Bouillon
- 1 Handvoll gemischte Kräuter (z. B. Spitzwegerichblätter und -kölbchen, Giersch, Gundermann, Basilikum), gehackt
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 1–2 TL Honig, nach Belieben
- 2–3 EL Frittieröl
- 1 dl Halbrahm, steif geschlagen
- Spitzwegerichblätter und -kölbchen für die Garnitur

Waldrandschnecken

- 4 Handvoll gemischte Kräuter (z. B. Giersch, Liebstöckel, Thymian, Majoran, Kapuzinerkresseblätter, Rosmarin), gehackt
- ca. $\frac{1}{2}$ dl Sonnenblumenöl
- 1 Prise Salz
- 1 Blätterteig, rechteckig ausgewallt
- 1 Handvoll gemischte Kerne oder Samen (z. B. Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Sesam)
- 1 Handvoll geriebener Käse (z. B. Greyerzer)
- 1 Handvoll essbare Blüten (z. B. Schnittlauchblüten, Ringelblumenblüten, Sonnenblumenblüten, Kapuzinerkresseblüten)

Zubereitung

1. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin glasig dämpfen. Mit dem Wein ablöschen. Die Tomatenwürfelchen und die Bouillon begeben, aufkochen und 10 Minuten auf kleiner Stufe köcheln lassen. Die gehackten Kräuter zugeben und alles weitere 10 Minuten köcheln lassen.
2. Die Suppe mit dem Mixstab pürieren und nochmals erhitzen. Mit Salz, Pfeffer und nach Belieben mit Honig abschmecken.
3. Das Frittieröl in einer Bratpfanne erhitzen und die Spitzwegerichblätter darin ausfrittieren.
4. Mit einer Schaumkelle aus dem Öl heben und auf Haushaltspapier abtropfen lassen.
5. Die gehackten Kräuter mit dem Salz und dem Sonnenblumenöl zu einer Paste vermengen.
6. Den Backofen auf 190 Grad Umluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
7. Die Kräuterpaste gleichmässig auf dem Blätterteig verstreichen. Kerne oder Samen, Käse und die Blüten darauf verteilen. Dann den Teig satt einrollen. Mit einem scharfen Messer in 1 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und auf das Blech legen. Im vorgeheizten Ofen 20–25 Minuten backen.

Anrichten

Die Suppe mit Schlagrahm, Spitzwegerichblättern und -kölbchen sowie Blüten ausgarnieren. Die Waldrandschnecken dazu servieren.

Aus dem Buch: «SRF bi de Lüt – Landfrauenküche» AT Verlag

Quelle: <https://zeitlupe.ch/panorama/essen-trinken/>