



Tomatensüppchen eiskalt

Man nehme für 4-6 Portionen:

1000 g reife Tomaten	vierteln, dabei den Strunk entfernen
etwas Fleur de Sel	
25-30 schwarze Pfefferkörner	grob mörsern und mit der gleichen Menge Fleur de Sel vermischen
Salz	
schwarzen Pfeffer aus der Mühle	
etwas feinsten Zucker	
2 EL Sherry-Essig	
4 EL bestes Olivenöl	
150 g Ziegenfrischkäse	zu 4 gleich großen Nocken formen
8-12 Blätter Minze	von den Stielen zupfen und in Streifen schneiden

- Die Tomatenstücke nacheinander in einen Standmixer geben und auf höchster Stufe pürieren. Ersatzweise tut es auch ein Stabmixer. Die Masse durch ein Sieb streichen (flotte Lotte!). Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Sherry-Essig und 3 EL Olivenöl unterrühren und nochmals abschmecken.
- Die Ziegenkäse-Nocken in Gläser geben und die Suppe darüber. Restliches Olivenöl darauf träufeln, Minzblätter verteilen und mit der Salz-Pfeffer-Mischung bestreuen.