



Basilikumsüppchen mit Tomatenschaum und Hähnchengrissinispiß

Zutaten für zwei Personen:

100 Hähnchenbrust
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
¼ l Sahne
½ l Milch
2 Stangen Grissini
50g Butter
Basilikum, Tomatenmark,
etwas Mehl, Zitronensaft,
etwas Weißwein, Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Grundsuppe Béchamel:

Schneiden Sie zuerst die Zwiebel, bzw. die Schalotten klein. Erwärmen Sie im Topf etwas Öl. Dann zerkleinern Sie etwas Knoblauch. Schwitzen Sie dies mit etwas Butter an. Danach Salzen und Pfeffern. Geben Sie die Hälfte der Milch in einen extra Topf und erwärmen Sie die Milch leicht. Geben Sie 2-3 EL Tomatenmark und etwas Salz dazu. Jetzt gießen Sie ¼ l Milch plus ¼ l Sahne über die angeschwitzten Zwiebeln. Dies ca. 15 Minuten gut durchkochen lassen. (Eventuell mit etwas Weißwein aufgießen.)

Nach dieser Zeit geben Sie gegen das Ausflocken etwas Mehl/Butter Mischung mit dem Schneebesen hinzu. Gut durchrühren um die Ausflockung zu verhindern.

Nochmals 5 Minuten köcheln lassen.

Jetzt teilen Sie zwei Tranchen Hühnerfleisch ab, salzen beides, spießen das Fleisch auf zwei Spießchen auf und braten alles in einer Pfanne an.

Nehmen Sie viel frisches Basilikum, schneiden die Kräuterstängel klein, geben dies zu ihrer Suppe und mixen diese mindestens 5 Minuten gut durch. Etwas Butter hinzugeben.

Nach dieser Zeit ist die Suppe schön grün. Lassen Sie diese an der Seite stehen. Geben Sie die Tomatenmark-Milch-Mischung in den Sahnebläser. Gut durchschütteln.

Zerkleinern Sie zwei Stangen Grissini mit dem Messer. Erwärmen Sie nochmals leicht ihre grüne Suppe. Nun füllen Sie zuerst die grüne Flüssigkeit in Gläser danach besprühen Sie die Oberfläche mit ihrer Tomatenmark-Milch-Mischung.

Wenden Sie das Hähnchenfleisch in den Grissinikrümeln. Dekorieren Sie den Spieß über den beiden Gläsern. Eine farbenfrohe, leckere Suppe mit Geflügelbeilage ist fertig.

Guten Appetit wünscht



**FRANKEN
FERNSEHEN**