



# La sélection du Chef®

Leidenschaftlicher  
**Geschmack!**

Gebundene Tomatensuppe mit grünen Pfefferkörnern



FÜR 10 PERSONEN

- 1 kg Tomaten Fleurette F1
- 250 g Porree
- 150 g Zwiebeln
- 150 g Möhren
- 50 g Petersilie
- 150 g Sellerie
- 100 g Tomatenpüree oder Tomatenmark
- 1 grosse Knoblauchzehe
- 100 g Rundkornreis
- 40 g Tapioca
- Salz, Zucker
- 3 l helle Bouillon  
(Kalb oder Geflügel)
- 50 g grüne Pfefferkörner
- 1/2 l Crème fraîche
- 200 g Butter

Fleurette F1



## Marc Haeblerlin

Restaurantinhaber in Illhausern (Fr)



Das Restaurant „L'Auberge de l'ill“ ist weit bekannt und berühmt. Ein Denkmal der Gastronomie, von Sternekoch Marc Haeblerlin in vierter Generation geführt. Schon 1967 verlieh der Guide Michelin der L'Auberge de l'ill 3 Sterne, die sie auch 45 Jahre später noch besitzt.

L'Auberge de l'ill - 2, rue de Collonges au Mont d'Or - 68970 Illhausern  
[www.auberge-de-l-ill.com](http://www.auberge-de-l-ill.com)



## Gebundene Tomatensuppe mit grünen Pfefferkörnern

1 Schneiden Sie das Gemüse in grobe Stücke (Porree, Zwiebeln, Möhren und Sellerie) und dünsten Sie es mit einem Viertel der Butter (50 g) an.

2 Fügen Sie anschließend die gewaschenen und in Viertel geschnittenen Tomaten und das Tomatenpüree oder Tomatenmark mit ein wenig Zucker hinzu.

3 Verdünnen Sie mit der hellen Bouillon. Schmecken Sie mit Salz ab und bringen Sie alles zum Kochen.

4 Sobald die Masse kocht, mischen Sie den Reis und die Tapioca unter. Fügen Sie die gepresste Knoblauchzehe hinzu, sobald das Gemüse und der Reis gar sind.

5 Mixen Sie alles gut durch und passieren Sie es durch ein feines Sieb.

6 Fügen Sie die Crème fraîche, den Rest der Butter und zuletzt die grünen Pfefferkörner und die gehackte Petersilie hinzu.

Servieren Sie die Suppe in einer Suppenterrine.



Für weitere Rezepte,  
Kulturtipps und eine Übersicht  
aller Verkaufsstandorte, werfen Sie einen Blick auf

[www.la-selection-du-chef.com](http://www.la-selection-du-chef.com)