

Rezept von Alexander Fankhauser

**Champagnerschaumsuppe mit Blunzengnocchi und getrockneten Tomaten**

**2 Stunden/aufwendig**



**Zutaten für 4 Personen:**

1/4 l Champagner (oder anderer Schaumwein), 1/2 l Rindsuppe, 1/4 l Obers;  
3 Tomaten, 4 Zweige Thymian, 3 Zehen geschälter Knoblauch, Olivenöl;  
4 gekochte Kartoffeln (mehlige Sorte, noch warm), 120 g geschälte Blutwurst (in Würfel geschnitten), 2 Eidotter, 2 EL Kartoffelstärke, Salz, Pfeffer, 1 EL frisch geschnittener Schnittlauch

**Zubereitung:**

Die Tomaten kreuzweise einschneiden und kurz blanchieren. Herausnehmen, kalt abschrecken und die Haut abziehen. Die geschälten Tomaten vierteln. Die Kerne entfernen und die Tomatenviertel auf ein Blech legen. Mit Olivenöl beträufeln, Thymian und Knoblauch dazulegen und im Rohr bei 70 Grad ca. 2 Stunden trocknen.

Die gekochten Kartoffeln mit der Blutwurst, den Eidottern, der Kartoffelstärke und frisch geschnittenem Schnittlauch vermischen, mit Salz abschmecken. Aus der Masse kleine Stränge formen und von diesen kleine Stücke abschneiden. Kleine Gnocchi formen und diese über einen Gabelrücken rollen. Die Gnocchi in gesalzenem Wasser 5 bis 6 Minuten köcheln lassen. Für die Suppe den Champagner in einem Topf stark einkochen. Rindsuppe zugeben und auf die Hälfte einkochen. Mit Obers aufgießen und mit Salz, Pfeffer gut abschmecken.

Die Suppe mit einem Stabmixer aufschäumen und mit den Blutwurstgnocchi sowie den getrockneten Tomaten in tiefen Tellern anrichten.