

Pilz-Suppe mit Rinder-Carpaccio und Crème-fraîche

Für 4 Personen

200 g Rinderfilet	2 Kartoffeln, mehlig	1 Zwiebel
300 ml Sahne	800 ml Gemüsebrühe	100 ml Crème-fraîche
200 g Pilze, gemischt	1 Zitrone	1 EL Butter
2 EL Schnittlauch	100 ml Weißwein	Salz
Pfeffer	Olivenöl	

Das Rinderfilet im Tiefkühlschrank kurz anfrieren, herausnehmen und mit einem dünnen, scharfen Messer in sehr dünne Scheiben schneiden. Zwischen zwei Klarsichtfolienblättern mit einem ebenen Bratpfannenboden vorsichtig zeitungsdünn plattieren. Diese vorbereiteten Folien bis zum Gebrauch wieder in den Tiefkühlschrank legen. Zwiebel in Würfel schneiden. In einem Topf etwas Olivenöl erhitzen und die Zwiebelwürfel kurz glasig schwitzen. Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Pilze putzen. Falls man getrocknete Steinpilze verwendet, sollten diese vorher zwei Stunden in kaltem Wasser eingeweicht werden. Kartoffelwürfel und Pilze zusammen anschwitzen. Mit Weißwein und Brühe ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen und für circa 20 Minuten auf kleiner Hitze kochen. Zum Schluss die Sahne und die Butter zugeben und mit einem Pürierstab gut durch mixen und anschließend durch ein grobes Sieb geben und nochmals abschmecken. Die Schale der Zitrone abreiben und den Saft auspressen. Die Crème-fraîche in einer Schüssel mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und -abrieb abschmecken. Die Suppe mit dem Pürierstab mixen, bis sich ein leichter Schaum bildet. Auf tiefe Teller verteilen, das Carpaccio in die Mitte des Tellers auf die Suppe geben und mit der Crème-fraîche garnieren. Mit dem in Ringe geschnittenen Schnittlauch bestreuen. Etwas Olivenöl darüber träufeln.

Tim Mälzer am 07. November 2008