Paprikasuppe mit Rindertatar | Taggiasca-Oliven | BBQ-Salz

Dauer:	30 min
Schwierigkeit:	Leicht
Zusatzinfos:	Fleisch

Rezept für 4 Personen:

Equipment:	
1	Ring für das Tatar
1	Topf
1	feines Haarsieb
Gewürze & Zutaten:	
100 g	Butter
500 g	Paprika rot, gewaschen, geputzt, in grobe Stücke geschnitten (etwa 3 Stück)
100 g	Schalotten, geschält, in Stücke geschnitten
2	Knoblauchzehen, angedrückt
10 g	Paprikapulver edelsüß
optional 5 g	Paprikapulver geräuchert
70 g	Tomatenmark
300 ml	Weißwein
700 ml	kräftige Brühe
400 ml	Sahne
400 g	Rinderfilet, sauber geputzt
20 ml	Olivenöl
160 g	Taggiasca-Oliven
etwas	Barbecue Salz

Zubereitung

Zubereitung Paprikasuppe

1	In einem Topf die Butter haselnussbraun werden lassen und die Paprika hinzugeben. Bei hoher Temperatur kurz anrösten, gerne Farbe nehmen lassen, dann auf mittlere Temperatur zurückschalten und die Schalotten und den Knoblauch zugeben.
2	Danach das Paprikapulver und das Tomatenmark unterrühren, eine Minute mitschwitzen und mit dem Weißwein ablöschen.
3	10-15 Minuten durchkochen und mit der Brühe auffüllen. Noch einmal 10-15 Minuten kochen lassen. Jetzt die Sahne zugeben und noch einmal 5-10 Minuten köcheln.

Copyright © 2024 Gewürzmühle Rosenheim

4 Dann die Suppe sorgfältig mixen und durch ein feines Haarsieb passieren.

5 Noch einmal aufkochen und die Konsistenz kontrollieren, gegebenenfalls etwas einkochen oder mit Wasser oder Brühe verdünnen und mit Salz abschmecken.

Zubereitung Rindertatar

1 Das Rinderfilet sorgfältig in feine Würfel schneiden und mit Olivenöl anrühren.

2 Die Oliven grob hacken.

3 Während die Paprikasuppe aufkocht, das Rindertatar in einem Ring in der Tellermitte anrichten und die Oliven darauf verteilen. Mit dem BBQ-Salz bestreuen.

4 Zum Schluss die Suppe angießen und den Ring entfernen.

Copyright © 2024 Gewürzmühle Rosenheim