



COOKING PASSION SINCE 1877

ROTE BETE-SCHAUMSUPPE MIT PARMESANCHIPS UND TATAR



6 Portionen

ZUTATEN

400 g Rote Bete
1 EL Olivenöl
1 kleine, gehackte Zwiebel
7 – 10 g gehackter Ingwer
500 ml Gemüsebrühe
150 g Sahne
50 g Parmesan
1 TL Mohnsamen
100 g Rinderfilet
1 kleine, gehackte Schalotte,
1 TL gehackter Schnittlauch,
1 TL gehackte Blattpetersilie,
Tabasco Sauce
Salz und schwarzer Pfeffer aus
der Mühle
Schalenabrieb 1 Bio-Limette
Einige Schnittlauchhalme für
die Dekoration

ZUBEREITUNG

Die Knollen waschen, abtrocknen und klein schneiden. Öl in einem Topf erhitzen und die Bete mit Zwiebel und Ingwer darin andünsten. Mit Brühe ablöschen und zugedeckt in ca. 20 Min. weich garen.

Den Backofen auf 140° C CircoTherm-Heissluft vorheizen. Parmesan fein reiben. Auf das beschichtete Backblech Parmesan in Kreisen von ca. 8 cm Ø verteilen. Mohnsamen über die Kreise streuen. In Einschubhöhe 3 ca. 7 Min. backen, bis der Parmesan goldgelb wird. Parmesan-Chips mit einer Palette vorsichtig abnehmen und zum Entfetten auf Küchenpapier legen.

Das Rinderfilet mit einem scharfen Messer sehr fein hacken. Die Schalotte, Schnittlauch und Petersilie untermischen und mit Tabasco, Salz und Pfeffer würzen. Bis zum Servieren kühl stellen.

Die Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren und die Sahne dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Suppe in die Gläser füllen. Jedes Glas mit 1 Parmesan-Chip halb bedecken. Vom Tatar mit zwei Esslöffeln Nocken formen und vorsichtig auf den Parmesan-Chip legen.

Mit je 2 Schnittlauchhalmen und etwas Limettenschalenabrieb dekorieren. Sofort servieren.

