

Steinpilz-Suppe mit Rinderfilet-Spieß

Für zwei Personen

100 g Rinderfilet	2 Steinpilze	100 g getrocknete Steinpilze
1 Zwiebel	$\frac{1}{2}$ Zitrone	200 ml halbtr. Weißwein
500 ml Kalbsfond	200 ml Schlagsahne	2 Zweige Rosmarin
Sonnenblumenöl	Salz	Pfeffer

Für das Steinpilzsüppchen getrocknete Steinpilze in Wasser einweichen. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Eingeweichte Steinpilze ausdrücken und in Stücke schneiden. In einem Topf Öl erhitzen, Zwiebeln und eingeweichte Steinpilze darin anbraten. Mit Weißwein ablöschen, mit Fond auffüllen und 15 bis 20 Minuten kochen lassen. Anschließend Sahne angießen, Suppe pürieren und durch ein Sieb streichen. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit frisch gepresstem Zitronensaft abschmecken und mit dem Pürierstab schaumig aufmixen. Steinpilz-Schaumsüppchen in Gläser füllen.

Für den Rinderfilet-Spieß Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Frische Steinpilze putzen und würfeln. Rinderfilet kalt abbrausen und trocken tupfen. In gleichmäßige Würfel schneiden. In einer Pfanne Öl erhitzen. Rinderfilet und Steinpilze von allen Seiten kurz scharf anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Steinpilze vor dem Servieren als Einlage zum Schaumsüppchen hinzufügen.

Rinderfilet-Stücke auf Holzspieße geben und samt Rosmarinzweig auf dem Steinpilz-Süppchen drapieren.

Marko Dietrich am 23. November 2016