

Suppe von Hokkaidokürbis mit Rindfleisch-Sandwich

Für zwei Personen

Für das Süppchen:

1 kleiner Hokkaidokürbis	2 Schalotten	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe
$\frac{1}{2}$ TL Ingwer	1 Orange	750 ml heller Geflügelfond
300 ml Sahne	50 ml Wermut	100 ml Riesling
10 ml lieblicher Balsamico	1 Sternanis	1 Peperoncino
2 Kardamomkapseln	2 EL Erdnussöl	1 TL Zimt
Salz	Pfeffer	

Für das Brot:

300 g Mehl	250 g Speisequark	1 Ei
1 Pck. Backpulver	1 TL getrock. Thymian	20 g Walnüsse
1 EL weißer Sesam	50 g Zucker	1 Prise Salz

Für den Brotbelag:

1 Rinderfilet à 150 g	4 Zweige glatte Petersilie	1 Ei (Eigelb)
1 TL Senf	1 TL Cognac	Olivenöl, Salz, Pfeffer
Für die Garnitur:	2 dünne Baconscheiben	2 EL Olivenöl

Für das Süppchen:

Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Kürbis schälen und grob würfeln. Schalotten und Knoblauch abziehen und feinwürfeln. In einer Sauteuse die gewürfelten Schalotten mit dem fein geschnittenen Knoblauch in Erdnussöl anschwitzen, dann die Kürbiswürfel dazugeben und mit Geflügelfond und Sahne auffüllen.

Wermut und Riesling auf ein Drittel einkochen und zu der Suppe geben. Sternanis, Peperoncino, Kardamom, Salz und Pfeffer ebenfalls dazugeben. Ingwer schälen und reiben.

Orange halbieren und Saft auspressen. Etwa 15 Minuten köcheln lassen, den Sternanis entfernen, den frisch geriebenen Ingwer zufügen und die Suppe im Mixer fein pürieren. Durch ein feines Sieb passieren und mit Orangensaft, Zimt, Balsamico, etwas Erdnussöl, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Brot:

Walnüsse grob zerkleinern. Ei mit Mehl, Speisequark, Backpulver, Zucker, Thymian, Walnüssen und etwas Salz vermengen. Kleine Brote daraus formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

Im Ofen für 20 Minuten backen. Anschließend mit Sesam bestreuen.

Für den Brotbelag:

Ei trennen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und feinschneiden.

Rindfleisch feinschneiden und mit Petersilie, Cognac, Senf, Salz und Pfeffer gut vermischen. Zwei Brotscheiben mit dem Tatar ca. 4 Millimeter dick bestreichen. Jeweils eine zweite Scheibe Brot auflegen und etwas andrücken. Einen Topf mit Öl aufsetzen. Brot halbieren und in heißem Olivenöl beidseitig goldbraun braten. Das Tatar muss in der Mitte rosé bleiben.

Für die Garnitur:

Bacon ohne Öl in einer Pfanne knusprig anbraten. Die heiße Suppe mit dem Olivenöl aufschäumen. In tiefe Teller geben verteilen, mit portionierten Sandwichs und dem Bacon garnieren. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Christian Stübinger am 12. November 2019