

Rettich-Kartoffel-Suppe mit Rinderfilet-Streifen, Pilze

Für zwei Personen

Für die Suppe:

300 g schwarzer Rettich	200 g vorw. festk. Kartoffeln	1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe	100 g Sahne	100 ml trockener Riesling
500 ml Gemüsesfond	Rapsöl	Salz, Pfeffer

Für das Fleisch:

80 g Rinderfilet

Für das Topping:

50 g braune Champignons	50 g weißer Rettich	Butter
10 Halme Schnittlauch	Salz	Pfeffer

Für die Suppe:

Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und fein hacken. In einem Topf mit etwas Rapsöl anschwitzen. Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Kartoffel mit in den Topf geben und kurz mit anbraten. Das Ganze mit Weißwein ablöschen und ca. 2 Minuten köcheln lassen. Rettich schälen und in kleine Stücke schneiden. Gemüsesfond und den Rettich in den Topf geben und ca. 10 Minuten weiter kochen.

Im Anschluss die Suppe pürieren und mit der Sahne nochmals einige Minuten köcheln lassen. Die gesamte Suppe abseihen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Fleisch:

Rinderfilet in ca. 2-3 cm breite und feine Streifen schneiden. 1-2 Minuten vor dem Anrichten in die Suppe geben.

Für das Topping:

Pilze putzen, in feine Scheiben schneiden und in zerlassener Butter langsam anbraten. Mit Salz und Pfeffer leicht würzen, sodass der Geschmack der Pilze nicht verloren geht. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in kleine Röllchen schneiden.

Rettich schälen und in feine, ca. 3 cm lange Stifte schneiden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Felix Oltrogge am 25. Januar 2022