

Kräutercremesuppe mit Rinder-Filet-Streifen, Pesto

Für zwei Personen

Für die Suppe:

2 Beete Kresse	1 $\frac{1}{2}$ Bund Estragon	1 $\frac{1}{2}$ Bund Liebstöckel
1 Schalotte	1 Zitrone, 2 EL Saft	250 ml Sahne
1 EL kalte Butter	500 ml Gänsefond	4 EL trockener Sekt
Salz	Pfeffer	

Für die Rinderfiletstreifen:

200 g Rinderfilet	Öl	Salz, Pfeffer
-------------------	----	---------------

Für das Pistazien-Pesto:

4 EL geröst. Pistazien	1 Knoblauchzehe	1 Zitrone, Saft
1 kl. Stück Parmesan	200 ml Olivenöl	

Für die Suppe:

Die Schalotte abziehen, kleinschneiden und mit den Stielen der Kresse in Butter anbraten. Gänsefond dazu geben und reduzieren lassen.

Sahne hinzugeben und kurz mitkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Topf vom Herd nehmen und die restlichen Kräuter nach Geschmack hinzugeben. Alles fein pürieren.

Zuletzt Sekt, Zitronensaft und kalte Butter hinzugeben und die Suppe schaumig schlagen.

Für die Rinderfiletstreifen:

Rinderfilet salzen, in einer Pfanne mit Öl medium rare braten und dann in Streifen schneiden. Am Ende mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Pistazien-Pesto:

Knoblauch abziehen und halbieren. Geröstete Pistazien, Olivenöl, Parmesan, halbe Knoblauchzehe und Zitronensaft zu einem Pesto mixen.

Das Gericht in Schüsseln und Tellern anrichten und servieren.

Jerrit Hellwig am 19. März 2024