

Kalte Paprika-Chili-Suppe mit Rinder-Tatar

Für 4 Personen

2 kleine Zwiebeln	1 rote Chilischote	3 rote Paprika
30 g frischer Ingwer	8 EL Olivenöl	1 TL Zucker
1 l Rinderbrühe	Salz	3 Blatt Gelatine
1 Bund Schnittlauch	250 g Crème-fraîche	1 grüne Paprika
200 g Rinderrücken	1 Spritzer Worcestershiresauce	Pfeffer
30 g Baguette		

Zwiebeln schälen, fein würfeln. Chili der Länge nach halbieren, die Kerne austreichen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Rote Paprika ebenfalls halbieren, die Kerne herausschneiden und das Fruchtfleisch grob würfeln. Ingwer schälen und fein würfeln. In einem Topf mit 2 EL Olivenöl eine fein geschnittene Zwiebel anschwitzen, Chili und Ingwer zugeben, dann Paprikawürfel zugeben und anbraten. Mit Zucker bestreuen und karamellisieren lassen, dann die Brühe (20 ml zurück behalten) angießen und ca. 10 Minuten köcheln lassen, mit Salz abschmecken. Die Suppe fein pürieren, nach Wunsch durch ein Sieb passieren und kalt stellen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein hacken. 20 ml Brühe erwärmen, die eingeweichte Gelatine ausdrücken und in der warmen Brühe auflösen. Dann unter die Crème-fraîche rühren, Schnittlauch untermischen, mit Salz abschmecken und kalt stellen. Grüne Paprika halbieren, die Kerne herausschneiden und das Fruchtfleisch sehr fein würfeln. In einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl eine fein geschnittene Zwiebel mit grüner Paprika braten. Das Rindfleisch ebenfalls sehr fein schneiden, mit Salz, Worcestershiresauce, 1 EL Olivenöl und Pfeffer abschmecken mit den grünen abgekühlten Paprika mischen, das Tatar kalt stellen. Von Baguette dünne Scheiben abschneiden, diese in einer Pfanne mit 3 EL Olivenöl knusprig braten. Das Tatar im Ring in einem tiefen Teller anrichten, eine Nocke Schnittlauchcreme darauf geben und den Brotchip einstecken, mit der kalten Suppe umgießen, den Ring entfernen und servieren.

Jacqueline Amirfallah 25. Juli 2012