

Kartoffel-Chili-Suppe mit mariniertem Rinder-Filet

Für 2 Personen

200 g Kartoffeln	100 g Rinderfilet	0,5 Bund Blattpetersilie
1 Schalotte	1 Ei	1 Limette
1 Zwiebel	1 Chilischote	50 ml Weißwein, trocken
30 ml Portwein, weiß	500 ml Rinderfond	200 ml Sahne
1TL Worcester-Soße	50 g Butter	1TL Ketchup
Salz	Pfeffer, schwarz	

Die Zwiebel abziehen und gemeinsam mit den Kartoffeln in Scheiben schneiden. Beides in einem Topf mit der Butter anschwitzen und anschließend mit dem Weißwein und dem Port ablöschen. Die Chilischote dazugeben, mit Fond auffüllen und gar kochen. Die Sahne dazugeben und einmal aufkochen lassen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken, mixen und passieren. Vor dem Servieren kurz aufmixen. Das Rinderfilet waschen, trocken tupfen und klein schneiden. Die Schalotte abziehen und klein würfeln. Die Schalottenstücke, die Worcester-Soße, den Ketchup, Salz und Pfeffer dazu geben und verrühren. Die Petersilie klein hacken, die Limette halbieren und den Saft auspressen. Beides zum Fleisch geben. Das Ei trennen und das Eigelb unterrühren. Die Kartoffel-Chilisuppe mit dem Rinderfilet auf Tellern anrichten.

Steffen Henssler am 23. Oktober 2009