

# Süßkartoffel-Zitronenmelisse-Suppe, Feigen-Rinder-Tatar

## Für 2 Portionen

2 Süßkartoffeln	200 g Rinderhüftsteak	2 Feigen
500 ml Gemüsefond	500 ml Sahne	50 ml roter Portwein
1 Bio-Zitrone	2 Zwiebeln	2 Knoblauchzehen
frische Zitronenmelisse	Salz	schwarzer Pfeffer
Olivenöl		

Die Süßkartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Zwei Zwiebeln sowie die Knoblauchzehen abziehen und grob schneiden. Alles zusammen in einem heißen Topf mit Olivenöl anschwitzen. Die Süßkartoffeln mit in den Topf geben. Etwas von einer Zitrone reiben und die Zitrone auspressen. Abrieb der Zitrone ebenfalls in den Topf geben und das Ganze mit dem Zitronensaft ablöschen. Im Anschluss daran 50 ml roten Portwein dazugeben. Das Gemüse mit der doppelten Menge Fond auffüllen. Die Süßkartoffeln bei mittlerer Hitze gar kochen. Kurz vor dem Pürieren die Sahne dazugeben.

### Tipp:

es gilt: 1 Teil Gemüse, 2 Teile Fond, 2 Teile Sahne. Die Suppe pürieren und durch ein feines Sieb passieren, damit die festen Rückstände des Gemüse nicht in der Suppe bleiben und diese noch feiner wird. Die Suppe in einem neuen Topf nochmals schaumig pürieren und auf kleiner Flamme warm halten. Das Rindersteak waschen, trocken tupfen und in sehr feine, sehr dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben eng aneinander legen und in feines Tatar schneiden. Die Feigen halbieren und in kleine, feine Würfel schneiden. Die Feigenwürfel mit dem Rindertatar vermengen und in eine Schüssel geben. Das Tatar mit Salz, Pfeffer und einem kleinen Schuss Olivenöl abschmecken. Im Anschluss daran die Zitronenmelisse klein hacken und mit etwas Zitronenabrieb zu dem Fleisch geben. Aus dem Rindertatar mit zwei Esslöffeln Nocken formen. Die Suppe auf Suppentellern anrichten. In die Mitte jeweils einen Nocken des Tatars legen. Mit Zitronenmelisse und etwas schwarzem Pfeffer dekorieren.

Steffen Henssler am 05. 01. 2012