

Paprikasuppe mit Rindertatar | Taggiasca-Oliven | BBQ-Salz

Dauer: 30 min

Schwierigkeit: Leicht

Zusatzinfos: Fleisch

Rezept für 4 Personen:

Equipment:

- 1 Ring für das Tatar
- 1 Topf
- 1 feines Haarsieb

Gewürze & Zutaten:

- 100 g Butter
- 500 g Paprika rot, gewaschen, geputzt, in grobe Stücke geschnitten (etwa 3 Stück)
- 100 g Schalotten, geschält, in Stücke geschnitten
- 2 Knoblauchzehen, angedrückt
- 10 g Paprikapulver edelsüß
- optional 5 g Paprikapulver geräuchert
- 70 g Tomatenmark
- 300 ml Weißwein
- 700 ml kräftige Brühe
- 400 ml Sahne
- 400 g Rinderfilet, sauber geputzt
- 20 ml Olivenöl
- 160 g Taggiasca-Oliven
- etwas Barbecue Salz

Zubereitung

Zubereitung Paprikasuppe

- 1 In einem Topf die Butter haselnussbraun werden lassen und die Paprika hinzugeben. Bei hoher Temperatur kurz anrösten, gerne Farbe nehmen lassen, dann auf mittlere Temperatur zurückschalten und die Schalotten und den Knoblauch zugeben.
- 2 Danach das Paprikapulver und das Tomatenmarkiterrühren, eine Minute mitschwitzen und mit dem Weißwein ablöschen.
- 3 10-15 Minuten durchkochen und mit der Brühe auffüllen. Noch einmal 10-15 Minuten kochen lassen. Jetzt die Sahne zugeben und noch einmal 5-10 Minuten köcheln.

-
- 4 Dann die Suppe sorgfältig mixen und durch ein feines Haarsieb passieren.
 - 5 Noch einmal aufkochen und die Konsistenz kontrollieren, gegebenenfalls etwas einkochen oder mit Wasser oder Brühe verdünnen und mit Salz abschmecken.
-

Zubereitung Rindertatar

- 1 Das Rinderfilet sorgfältig in feine Würfel schneiden und mit Olivenöl anrühren.
 - 2 Die Oliven grob hacken.
 - 3 Während die Paprikasuppe aufkocht, das Rindertatar in einem Ring in der Tellermitte anrichten und die Oliven darauf verteilen. Mit dem BBQ-Salz bestreuen.
 - 4 Zum Schluss die Suppe angießen und den Ring entfernen.
-