

Kalte Paprika-Suppe mit gebratenem Kalb-Tatar

Für 4 Personen

300 g Kalbfleisch	Salz	6 EL Olivenöl
1 Möhre	1 Gemüsezwiebel	2 Knoblauchzehen
1 Stück (ca. 2 cm) Ingwer	4 gelbe Paprikaschoten	Zucker
1 l Kalbsbrühe	1 Bund Lauchzwiebeln	1-2 EL Senf
500 g Frittierfett	8 Wan Tan Blätter	Paprikapulver, edelsüß

Backofen auf 120 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Kalbsoberschale salzen und in 1 EL Olivenöl rundherum anbraten und herausnehmen. Kalbfleisch im Backofen ca. 8 Minuten weiter garen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Möhre putzen, schälen und klein schneiden. Gemüsezwiebel, Knoblauch und Ingwer schälen und getrennt voneinander würfeln. Paprika waschen, putzen und in grobe Stücke schneiden. Etwa die Menge einer halben Paprika beiseite stellen. Übrige Paprikawürfel, mit der Möhre, Gemüsezwiebel, Knoblauchzehe und dem Ingwer in 2 EL Olivenöl sanft braten. Mit Salz und Zucker würzen. Brühe zugeben und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Suppe danach pürieren, nach Belieben durch ein Sieb passieren und kalt stellen. Lauchzwiebeln putzen und quer halbieren. Den weißen Teil sehr fein würfeln und in 1 EL Olivenöl kurz anbraten. Den grünen Anteil des Lauchs und übrige Paprika sehr fein würfeln. Das abgekühlte Kalbfleisch ebenfalls fein würfeln. Alles mischen. Mit Salz, 2 EL Olivenöl und Senf abschmecken. Frittierfett in einem Topf (etwa 2 cm hoch) erhitzen. Wan Tan Blätter darin nacheinander knusprig frittieren. Mit Salz und Paprikapulver bestreuen. Die kalte Suppe mit Tatar und Wan Tan anrichten.

Jacqueline Amirfallah am 11. September 2013