



## Steckrübensuppe mit geräuchertem Schweinefilet

8 Portionen

700 g Steckrübe  
2 Kartoffeln (ca. 150 g)  
1 Zwiebel  
25 g Ingwer  
1 Zitrone  
½ Bund Petersilie  
50 g Butter  
1 TL Zucker  
750 ml Rinderbrühe  
250 ml Sahne  
6 EL Olivenöl  
Salz  
Pfeffer  
Curry  
200 g geräuchertes Schweinefilet

- Steckrübe schälen, 150 g in kleine (7-8 mm) Würfel, Rest in grobe Würfel schneiden
- Kartoffeln schälen und in grobe Würfel schneiden
- Ingwer schälen und grob reiben
- Zwiebel pellen und würfeln
- Schale von der Zitrone abreiben (1 TL voll), 1 Zitronenhälfte auspressen
- Petersilienblätter von den Stielen zupfen und sehr fein hacken
- Petersilie, Zitronenschale und 5 EL Olivenöl in ein enges Rührgefäß geben und mit dem Pürierstab möglichst fein pürieren
- Schweinefilet mit der Aufschnittmaschine in dünne Scheiben schneiden

30 g Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin anschwitzen, bis sie Farbe annimmt. Die groben Steckrübenwürfel, Kartoffeln und Ingwer zugeben und eine Weile andünsten. Salzen. Mit Brühe auffüllen, bis das Gemüse knapp bedeckt ist. Bei kleiner Hitze und aufgelegtem Deckel ca. 25 Min. garen. Gründlich pürieren. Restliche Brühe und die Sahne zugeben und aufkochen, bei zu dicker Konsistenz noch etwas Wasser zugeben. Mit Salz, Pfeffer, Curry und etwas Zitronensaft abschmecken. Bei kleiner Hitze warm halten. Restliche Butter und 1 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die kleinen Steckrübenwürfel darin andünsten, mit etwas Zucker bestreuen und karamellisieren. Ca. 10 Min. garen. Ggf. mit sehr wenig Wasser ablöschen und den Deckel auflegen. Salzen und pfeffern und vom Herd nehmen. Auf einem großen flachen Teller einige Scheiben vom geräucherten Schweinefilet anrichten und mit etwas Petersilienöl beträufeln. Steckrübenwürfel und etwas Petersilienöl auf die in Tassen gefüllte Suppe geben. Tassen neben das Schweinefilet stellen und servieren.