

# 01 Parmesansuppe mit Chips und Rindstatar



## Zutaten PARMESANSUPPE

1	ZWIEBEL
1	KNOBLAUCHZEHE
2 EL	RISOTTOREIS
50 g	BUTTER
5 dl	GEMÜSEFOND
2 dl	WEISSWEIN
0,5 dl	PASTIS
2,5 dl	RAHM
200 g	PARMESAN

**Zubereitung** Die Zwiebel und den Knoblauch mit dem Reis andünsten und mit Weisswein ablöschen. Mit Gemüsefond auffüllen und den Pastis dazugeben. Ca. 1,5 Std. weich kochen, mixen und passieren. Den Rahm zugeben, mit Parmesan verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Aufschäumen, mit Brotcroûtons verfeinern und servieren.

## Zutaten CHIPS

PARMESAN *frisch gerieben*

**Zubereitung** Den Parmesan als runde Scheiben von ca. 6–7 cm Ø auf ein Backpapier streuen. Bei 160 Grad im Ofen goldig backen. Auf dem Papier erkalten lassen und auf Küchenpapier abfetten.

## Zutaten TATAR

100 g	RINDSFILET
1	KLEINE ZWIEBEL
1	KNOBLAUCHZEHE
	SALZ
	PFEFFER
	ZUCKER
	FRISCHER CHILI
	PETERSILIE

**Zubereitung** Das Rindsfilet fein hacken und sofort in den Kühlschrank stellen. Zwiebel und Knoblauch mit der Petersilie fein schneiden und mit dem Fleisch vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Nach Geschmack frischen Chili zugeben.

**Anrichten** Die Suppe aufschäumen und in eine Espressotasse füllen. Mit einem Chip abdecken und eine kleine Nocke Rindstatar darauflegen.