

## Kartoffel-Zitronengras-Suppe mit Rindertatar

### Rezept-Info:

Personenzahl:	4 Stück
Menü:	Vorspeise
Zubereitungszeit:	30 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	leicht

### Zutaten:

500 g	mehlig kochende Kartoffeln	200 ml	Kokosmilch
3 Stängel	Zitronengras	200 ml	Milch
½ l	Gemüsebrühe		Salz, Pfeffer aus der Mühle
200 g	Rinderfilet	3	Kaffir-Limettenblätter
1 TL	Sesamsamen	2 EL	Olivenöl
1 EL	Sojasauce	2 Msp.	Chilipulver
½ Bund	Koriander		

### Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen, waschen und in 1 cm große Würfel schneiden. Das Zitronengras putzen, waschen und mit einer Pfanne flach klopfen. Kartoffeln, Zitronengras, Gemüsebrühe, Kokosmilch, Milch, Salz und Pfeffer in einen ungelochten Garbehälter geben und bei 100 °C 15 Minuten garen.

Das Rinderfilet mit einem scharfen Messer in feine Würfel schneiden. Die Limettenblätter waschen, trocken tupfen und fein hacken. Die Sesamsamen in einer Pfanne ohne Fett rösten. Mit dem Rindfleisch, den Limettenblättern, dem Olivenöl, der Sojasauce und 1 Msp. Chilipulver mischen. Das Zitronengras aus der Suppe nehmen und die Suppe pürieren. Den Koriander waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und klein hacken. Das Tatar mit den Händen zu vier kleinen Türmchen formen und in tiefe Teller stellen. Die Suppe um das Tatar gießen und mit restlichem Chilipulver und Koriander garnieren.