

Feine Kartoffelsuppe mit Thunfisch-Tartar

Kartoffelsuppe:

Zwiebel in grobe Würfel schneiden, in Butter anbraten, Bacon kleinschneiden und mitbraten.
Lauch in grobe Stücke schneiden und kurz mitrösten.
Rinderbrühe dazugeben, Sahne dazugeben.
Kartoffeln in kleine Stückchen schneiden, damit sie schnell gar werden. Etwas Knoblauchpaste dazu.

Wenn Kartoffeln gar sind: Suppe im Mixbecher zerkleinern.
Einen Schuss Essig dazugeben, damit hat die Suppe etwas mehr Säure-Effekt: Der Geschmack entfaltet sich besser.

Warum Brühe zur Kartoffelsuppe verwenden?

Brühe nehmen, damit auch was im Hintergrund des Mundes schmeckt. Salz schmeckt nur vorne, wenn nur Wasser genommen wird, ist der Geschmack zu schnell verschwunden.

Stabmixer gegen Mixbecher:

Im Mixbecher wird die Masse sämiger und das Mixen geht schneller.

Thunfisch-Tartar

Frischen Thunfisch in Scheiben schneiden (wenn möglich Sashimi-Qualität).
Scheiben von oben über Kreuz anschneiden. Dabei nicht ganz durchschneiden, so dass unten noch unverletzte Fläche der Scheiben bleibt. So lässt es sich leicht händeln und leicht anbraten und außerdem können die Aromen gut aufsteigen in den Schnittflächen.
Etwas Öl in Pfanne, die Pfanne mit Küchentuch ausreiben, es soll nur ein wenig Öl in der Pfanne sein, damit Fisch nicht festhängt.

Von unten ganz kurz anbraten in ganz wenig Öl, mit Pfeffer würzen, in Suppenteller setzen.

Suppe in den Tellern um den Thunfisch herumgießen.

Suppe beim Anrichten in Tellern ausgießen, nicht ausschöpfen:

Suppe nicht einzeln in Teller schöpfen sondern in einen Ausgießbecher geben.
Teller können schnell gefüllt werden.
Das geht schneller und oft kleckerfreier als mit der Schöpfkeller.

Und was für's Auge:

Zwei Farben im Suppenteller (Suppe und Thunfisch) ist langweilig, vier Farben ist zu bunt, drei Farben geben oft den Eindruck: Schöner Anblick.

Außerdem tut ein wenig Säure der Suppe gut.
Also etwas Balsamico-Creme von den Zwiebeln abschöpfen und mit einem Esslöffel um die Suppe geben (dritte Farbe).

Zu Thunfisch (z.B. bei Thunfisch-Steaks) passt auch gut folgende Würzung:

Zum Anbraten Ingwer mit ins Öl, dann Chili und Vanilleschote (beides aus Pfeffermühle) drüber reiben.