



Rolf Scheider

**Zweierlei aus Frankreich:
Zwiebelsuppe und Tartare de Bœuf mit Trüffel-
Mayonnaise**

Zutaten für zwei Personen

Für die Zwiebelsuppe:

150 g weiße Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
100 g Comté-Käse
1 EL Butter
50 ml trockener Weißwein
150 ml Rinderfond
20 ml Cognac
1 TL Mehl
2 Scheiben Weißbrot
2 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin
1 Lorbeerblatt
Salz, aus der Mühle

Den Ofen auf 180 Grad Grillfunktion vorheizen.

Die Zwiebeln abziehen, halbieren und in feine Streifen schneiden. In einer Pfanne mit Butter anbraten, bis sie goldgelb sind. Mit einem Schuss Weißwein ablöschen und umrühren. Das Mehl zugeben und unterrühren. Thymian und Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und zu einem Bündel binden. Suppe mit Rinderfond ablöschen, Rosmarin, Thymian und das Lorbeerblatt dazugeben und aufkochen. Etwas Cognac dazugeben und mit Salz abschmecken.

Knoblauch abziehen. Den Comté fein reiben. Das Weißbrot tosten und das heiße Brot mit der Knoblauchzehe einreiben. Die Zwiebelsuppe in eine kleine ofenfeste Schale geben, das Lorbeerblatt und das Kräuter-Bündel herausnehmen und das zugeschnittene Brot auf die Suppe legen und mit dem Käse bestreuen.

Im Ofen bei Grillfunktion golden überbacken.

Für das Tatar:

1 Rinderfilet à 300 g
1 EL Sojasauce
2 Halme Schnittlauch
30 g Olivenöl
Salz, aus der Mühle

Das Rinderfilet waschen, trockentupfen und fein würfeln. Das Fleisch mit Sojasauce, gehacktem Schnittlauch und Olivenöl vermengen.

Mit Salz abschmecken.

Für die Mayonnaise:

150 g Traubenkernöl
10 g weiße Trüffelcreme
10 ml Weißweinessig
10 ml Mineralwasser
1 TL Zitronensaft
10 g Dijon-Senf
2 Eier, davon das Eigelb
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Die Eier trennen und die Eigelbe in einen hohen Mixbecher geben.

Mineralwasser, Zitronensaft, Trüffelcreme, Senf und Essig dazugeben und mit Traubenkernöl auffüllen. Mit einem Stabmixer von unten nach oben zu einer cremigen Mayonnaise aufschlagen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

1 Schwarzer Trüffel

Das Rindertatar mit Trüffelmayonnaise auf Tellern anrichten, mit gehobeltem Trüffel garnieren und servieren.

Das Zweierlei aus Frankreich auf Tellern anrichten und servieren.