



## **Mariele Millowitsch und das Problem mit der Rheinischen Brotsuppe**

### **Brotsuppe mit bunten Tomaten, Spargel und Kalbsfilet**



#### **Zutaten für 4 Personen:**

##### **Geröstetes Brot**

1 altes Graubrot  
50 ml Olivenöl  
Salz

##### **Suppe:**

500 g bunte Tomaten (gewürfelt, ohne Kerngehäuse)  
2 (rote) Zwiebeln (dünne Scheiben)  
500 g Spargel geschält, geschnitten  
je 1 Bd Basilikum und Petersilie (gehackt)  
800 ml helle Kalbsbrühe  
10 ml weißer Balsamicoessig  
20 ml Olivenöl  
Salz, Pfeffer

##### **Kalbsfilet:**

400 g Kalbsfilet  
Salz, Pfeffer, Butterschmalz

#### **Zubereitung:**

Das Graubrot mit Rinde in grobe Würfel schneiden und anschließend im Ofen auf einem Blech mit Olivenöl und etwas Salz rösten lassen (150°C, 10 Min)

Zwei Drittel der geschnittenen Tomaten mit den Zwiebeln und 1 Scheibe Brot (gewürfelt) in Olivenöl anschwitzen. Anschl. mit der Kalbsbrühe ablöschen, aufkochen lassen und pürieren. Den Spargel und die restlichen Tomaten dazugeben und ca. 10min. köcheln lassen. Schließlich die Gewürze, den Essig und die Kräuter dazugeben. Beim Anrichten die warmen Croûtons auf die Suppe geben.

Das Kalbsfilet in 4 Würfel schneiden, salzen und in der Pfanne von allen Seiten braten. Aus der Pfanne nehmen, kurz ruhen lassen, in kleine Streifen schneiden, pfeffern und in der Suppe anrichten.