

Rote Bete Suppe

MIT LEBKUCHENCROÛTONS



Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Utensilien: Brett, Messer, Topf, Pfanne, Pürierstab, Schneebesen, Küchenpapier, Schüssel

Zubereitung:

1. Schalotten schälen und in feine Scheiben schneiden. $\frac{3}{4}$ der Rote Bete grob würfeln. Öl in einem Topf erhitzen und Schalotten darin ca. 2 Minuten anschwitzen. Gewürfelte Rote Bete zufügen und mit anschwitzen. Mit Fond ablöschen und anschließend ca. 15 Minuten köcheln lassen.
2. Brot entrinden und in Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne schmelzen und darin Brotwürfel mit Lebkuchengewürz rösten. Croûtons auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.
3. Orangen so schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt wird. Mit einem Messer zwischen den Trennhäuten die Filets herauslösen.

Zutaten für 4 Personen:

2	Schalotten
500 g	Rote Bete, vakuumiert
2 EL	Olivenöl
4 Scheiben	Bauernbrot
2 EL	Butter
1 TL	Lebkuchengewürz
1	Bio-Orange
$\frac{1}{2}$ Bd.	Schnittlauch
Salz	
Pfeffer	
150 ml	Milch
80 g	Sahne-Meerrettich

Von Lacroix benötigen Sie:

600 ml	Lacroix Bio Gemüse Fond
--------	-------------------------

Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Restliche Rote Bete fein würfeln. Orangenfilets und Schnittlauch vermengen.

4. Suppe fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Milch und Meerrettich in einer Schüssel verrühren. Suppe in Tellern anrichten. Mit Meerrettichmilch, Orangenfilets, Rote Bete Würfeln und Croûtons garnieren.

Tipp: Ergänzend zu der Suppe passen auch Matjesfilet oder gebratene Garnelen als Einlage.