

Kalte Rote-Bete-Suppe mit Dill, heiÙe Kartoffeln, Ei

Für zwei Personen

Für die gekochten Eier:

2 Eier

Für die Kartoffeln:

6 festk. Kartoffeln

Butterschmalz

1 Bund Dill

Salz

Für die kalte Rote Bete-Suppe:

1 kl. Glas Rote Bete in Essig

1 Salatgurke

2 Schalotten

1 Zitrone, Saft

400 ml kalte Buttermilch

200 g kalte saure Sahne

1 Bund Dill

2 TL Balsamico bianco

Butterschmalz

Zucker

Salz

Pfeffer

Für die Garnitur:

1 vorgeg. Rote Bete

1 Bund Frühlingszwiebeln

Für die gekochten Eier:

Die Eier in einem Topf zum Kochen bringen. Sobald das Wasser sprudelnd kocht, die Hitze leicht herunterstellen und die Eier 10 Minuten kochen lassen. Anschließend abschrecken, pellen und in Hälften schneiden. Eier beiseitestellen und zum Anrichten am Ende auf die Suppe geben.

Für die Kartoffeln:

Kartoffeln schälen und in einem Kochtopf mit gut gesalzenem Wasser (bitte abschmecken, es muss salzig wie Meerwasser sein) zum Kochen bringen, bis sie weich sind (ca. 25 Minuten). Anschließend abgieÙen, kurz ausdampfen lassen und in Butterschmalz schwenken.

Kleingehackten Dill dazugeben und heiß zur kalten Suppe servieren.

Für die kalte Rote Bete-Suppe:

Schalotten abziehen, fein würfeln und in etwas Butterschmalz glasig anschwitzen. Gurke schälen und auf einer Vierkantreibe grob raspeln.

Rote Bete aus dem Glas abgieÙen und zusammen mit der Buttermilch und der sauren Sahne sowie dem abgezupften Dill und der Gurke fein pürieren. Mit Zitronensaft, Salz, Zucker, Pfeffer und evtl. noch etwas Balsamico Bianco abschmecken.

Für die Garnitur:

Von den Frühlingszwiebeln den grünen Teil in feine Ringe schneiden.

Die Rote Bete in kleine Würfelchen schneiden und als Einlage für die Suppe verwenden.

Das Gericht in Suppenschüsseln anrichten, mit Frühlingszwiebeln und Rote Bete Würfelchen garnieren, Kartoffeln daneben drapieren und servieren.

Alexander Makris am 01. November 2023