

Klare Rote-Bete-Suppe mit gefüllter Champignon-Crêpe

Für 2 Personen

500 g rohe frische Rote Bete	300 g weiße Champignons	2 Eier
2 Zwiebeln	2 Möhren	1 Bund glatte Petersilie
200 g Mehl	3 EL Bio-Weißweinessig	700 ml Rinderfond
150 ml Milch	100 ml Sahne	100 ml Wasser
1 EL Öl	Pflanzenfett	100 g Semmelbrösel
Zucker	Salz, schwarzer Pfeffer	

Den Rinderfond aufkochen Die Rote Bete schälen und klein schneiden. Die Möhren ebenfalls schälen und klein schneiden. Die Rote Bete und die Möhren in den Fond geben und 20 Minuten gar kochen. Für die Füllung die Champignons klein schneiden. Die Zwiebel abziehen und ebenfalls klein schneiden. Ein Drittel der Champignons und der Zwiebeln zur Seite stellen. Beides in einer Pfanne anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Ein halbes Bund Petersilie klein schneiden und dazugeben. Das Ei, die Milch, das Wasser, eine Prise Salz und etwas Öl zu einem glatten Teig verarbeiten und anschließend für 10 Minuten ruhen lassen. Eine weitere Pfanne erhitzen und einfetten. Die Pfannkuchen darin braten. Die Füllung auf dem Pfannkuchen verteilen und zusammen falten. Die Pfannkuchen in Ei und Semmelbrösel panieren und vom beiden Seiten knusprig anbraten. Die restlichen Champignons und Zwiebeln mit der Sahne abschmecken und kurz aufkochen lassen. Ein Spiegel der Soße auf einen Teller geben und den Crêpe darauf servieren. Die Suppe mit dem Essig, Pfeffer, Salz und Zucker abschmecken. Die restliche Petersilie klein hacken. Die Suppe in einem Teller servieren. Den Crêpe dazugeben, mit der Petersilie garnieren und servieren.

Anna Jäger am 04. Juni 2012