

Rote-Bete-Suppe, Ziegenkäse-Schaum, Blätterteigstange

Für zwei Personen

Für die Suppe:

1 vorgekochte Rote Bete	1 Karotte	150 g Knollensellerie
1 Stange Lauch	1 Zwiebel	3 Knoblauchzehen
200 g saure Sahne	1,5 Liter Gemüfefond	5 EL Weißweinessig
2 Zweige glatte Petersilie	2 Zweige Dill	2 Lorbeerblätter
4 Wacholderbeeren	1 EL ganzer Kümmel	4 Nelken
2 EL Zucker	Öl	Salz, Pfeffer

Für den Ziegenkäse-Schaum:

180 g Ziegenkäse in Salzlake	150 ml Milch	1 TL Lecithin
------------------------------	--------------	---------------

Für die Blätterteigstangen:

300 g Blätterteig	1 Ei	90 g Schafskäse
4 Sch. Serranoschinken	2 Zweige Minze	2 Zweige Petersilie
Salz	Pfeffer	

Den Ofen auf 210 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zwiebel und Knoblauchzehen abziehen und fein hacken. Sellerie, Karotte, Rote Bete und Lauch kleinschneiden und mit Öl in einem Topf scharf anbraten. Zwiebel, Knoblauch, Zucker, Salz und Pfeffer zugeben.

Petersilie und Dill abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und mit Lorbeerblättern, Wacholderbeeren, Kümmel und Nelken zu dem Gemüse geben. Alles mit Essig ablöschen. Den Fond dazugeben und alles gut durchkochen.

Kurz vor dem Anrichten mit saurer Sahne pürieren, so dass eine schöne dünne Suppenkonsistenz entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Ziegenkäse-Schaum:

Ziegenkäse in der Milch auflösen und etwas köcheln lassen.

Alles mit Lecithin pürieren, um eine cremig-schaumige Konsistenz zu erhalten.

Für die Blätterteigstangen:

Minze und Petersilie abbrausen, trockenschütteln und die Blätter fein hacken. Schafskäse in einer Schüssel zerkleinern und mit Minze und Petersilie vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Blätterteig mit der Schafskäsemasse belegen. Schinken zerrupfen und darüber geben. Dann zu einer Stange zusammenrollen und mit verquirltem Ei bestreichen. In den Ofen geben und backen, bis sie kross sind.

Die Suppe in eine Schüssel füllen, mit dem Schaum und der Blätterteigschnecke anrichten und servieren.

Manuel Prennig am 29. Juni 2021