

# Rote-Bete-Sauerrahm-Suppe mit Garnelen, Ei, Kartoffeln

## Für zwei Personen

### Für die Suppe mit Ei:

1 kl. Knolle Rote Bete	250 g vorgeg. Rote Bete	75 g Radieschen
1 Schalotte	2 Knoblauchzehen	$\frac{1}{2}$ Salatgurke
150 g eingel. Salzgurken mit Sud	1 Zitrone	200 g Kefir
250 g Schmand	2 Eier, Größe M	100 ml Gemüsefond
2 Zweige Dill	2 Zweige Schnittlauch	1 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	Eiswürfel

### Für die Kartoffeln:

6 kl. festk. Kartoffeln	1 Bund Dill	Zucker
Salz	Pfeffer	

### Für die Garnelen:

2 Riesengarnelen	1 EL Olivenöl	1 EL Butter
Salz	Pfeffer	

### Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	Eiswürfel
---------------------------------	-----------

## Für die Suppe mit Ei:

Die Schalotte und den Knoblauch abziehen und ganz klein schneiden.

Gurke und Radieschen in kleine Würfel schneiden. Topf mit Wasser erhitzen und die Eier ca. 6 Minuten wachweich kochen.

Rote Bete Knollen und Salzgurke klein raspeln. Gurke, Radieschen, Schalotte, Knoblauch, Dill und Schnittlauch kleinschneiden und mit Kefir, Schmand, Olivenöl, Gemüsefond, Salz und Pfeffer verrühren. Mit Zitronenabrieb abschmecken. Alles in Eis legen bzw. kaltstellen.

## Für die Kartoffeln:

Dill fein hacken. Kartoffeln in gesalzenem Wasser garkochen, anschließend mit Zucker in einer Pfanne kurz karamellisieren, mit frischem Dill überstreuen und etwas schwarzen Pfeffer darüber geben.

## Für die Garnelen:

Riesengarnelen in Olivenöl und Butter anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

## Für die Garnitur:

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

Suppe in tiefen Tellern auf Eiswürfeln anrichten, die Eier halbiert einlegen, Garnelen dazugeben und den Schnittlauch feingeschnitten darüber geben. Die warmen Kartoffeln am Tellerrand mit viel Dill anrichten und servieren.

Romana Berg am 14. Juni 2022