

# Rote-Bete-Suppe mit Rote-Bete-Apfel-Einlage

**Für zwei Personen**

**Für die Suppe:**

600 g rohe Rote-Bete	1 Zwiebel	1 mittlere, mehligk. Kartoffel
600 ml Gemüsefond	50 ml Weißwein	2 EL Pflanzenöl
1 Prise gemahlener Kümmel	1 Prise Cayennepfeffer	2 Lorbeerblätter
Salz	Pfeffer	

**Für die Einlage:**

Rest von der Rote Bete	1 säuerlicher Apfel	1 EL Apfelessig
1 EL Sonnenblumenöl	1 TL Zucker	Salz, Pfeffer

**Für die Blätterteigstange:**

150 g Blätterteig	1 Ei	60 g Frischkäse
5 g frischer Meerrettich	Salz	Pfeffer

**Für die Garnitur:**

4 EL Sauerrahm	4 Walnüsse	2 Halme Schnittlauch
2 Zweige Dill		

**Für die Suppe:**

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Rote Bete schälen. Zwiebel abziehen, Kartoffel schälen und zusammen mit 400 g Rote Bete in Würfel schneiden.

Pflanzenöl in einem Topf erhitzen und das Gemüse darin ca. 8 Minuten anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen. Einkochen lassen und mit dem Gemüsefond aufgießen. Mit Kümmel und Cayennepfeffer würzen und die Lorbeerblätter in einem Teefilterbeutel dazugeben. Bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

Lorbeerblätter nach einiger Zeit entfernen und die Suppe mit dem Pürierstab fein mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken **Für die Einlage:**

200 g von der geschälten Rote Bete und den Apfel auf der groben Seite der Vierkantreibe in eine Schüssel raspeln. Mit Zucker, Salz, Pfeffer und Sonnenblumenöl sowie dem Apfelessig marinieren und zur Seite stellen.

**Für die Blätterteigstange:**

Blätterteig mit Frischkäse bestreichen. Meerrettich reiben und auf dem Frischkäse verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Blätterteig zu einer dünnen Stange einrollen. Eigelb vom Eiweiß trennen.

Stange mit Eigelb bestreichen und bei 200 Grad im Ofen knusprig ausbacken.

**Für die Garnitur:**

Walnüsse hacken und in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Schnittlauch und Dill abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Gehackte Kräuter zusammen mit dem Sauerrahm und Walnüssen auf der Suppe verteilen.

Die Suppe in einen Suppenteller geben, die marinierte Rote Bete mittig einsetzen. Einen Klecks Sauerrahm obendrauf geben und mit Schnittlauch und Dill sowie den gerösteten Walnüssen garnieren und servieren.

Astrid Tiedtke am 26. Juli 2022