

Kartoffel-Meerrettich-Suppe, Rote-Bete-Würfel

Für zwei Personen

Für die Suppe:

350 g mehligk. Kartoffeln	1 Schalotte	$\frac{3}{4}$ Apfel, Sorte Braeburn
150 ml Schlagsahne	600 ml Gemüsefond	4 TL Meerrettich
Rapsöl	Zucker	Salz, Pfeffer

Für die Rote Bete:

2 vorgegarte Rote Bete	2 EL Frischkäse
------------------------	-----------------

Für den Pfannkuchenteig:

100 g vorgeg. Rote Bete	1 Ei	100 ml Milch
Rapsöl	50 g Weizenmehl	$\frac{1}{2}$ TL Backpulver
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für die Forellencreme:

150 g geräucherte Forelle	$\frac{1}{4}$ Gurke	4 Radieschen
$\frac{1}{2}$ Zitrone, Abrieb	150 g Crème-fraîche	3 TL Meerrettich
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	Salz	Pfeffer

Für die Fertigstellung:

1 EL Forellenkaviar	Schnittlauch
---------------------	--------------

Für die Suppe:

Die Schalotte abziehen, würfeln und in Rapsöl andünsten. Mit Gemüsefond und Sahne ablöschen.

Kartoffeln schälen und kleinschneiden. Apfel schälen und ebenfalls kleinschneiden. Beides dazugeben und 15-20 Minuten kochen lassen.

Sobald die Kartoffeln weich sind, Gewürze und Meerrettich hinzufügen und alles pürieren.

Für die Rote Bete:

Rote Bete in gleichmäßige Würfel schneiden. Frischkäse in einen Spritzbeutel geben und auf die Rote Bete spritzen.

Für den Pfannkuchenteig:

Rote Bete pürieren. Ei und Milch hinzufügen und verrühren. Mehl, Backpulver und Gewürze hinzufügen und alles erneut verrühren.

In einer Pfanne mit Rapsöl die kleinen Pfannkuchen backen.

Für die Forellencreme:

Crème fraîche mit 100 g fein gezupfter Forelle verrühren. Gurke und Radieschen in kleine Würfel schneiden und unterrühren. $\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch in kleine Ringe schneiden. Meerrettich hacken. Beides zur Creme geben und mit Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer würzen. Restlichen Schnittlauch als Garnitur verwenden.

Für die Fertigstellung:

Auf den kleinen Pfannkuchen die Forellencreme geben, mit einem Stück Forelle, Schnittlauch, Radieschen und Gurkenscheiben und Forellenkaviar garnieren.

Rote-Bete-Würfel mit Frischkäse in tiefen Tellern anrichten. Suppe und Pfannkuchen-Canapé à part servieren.

Melanie Seeber am 09. September 2025