

# Rote Bete Gazpacho, Calamaretti und Schnittlauch-Schmand

## Für 4 Personen

400 g Rote Bete	1 Salatgurke	1 rote Paprika
1 Schalotte	150 ml Rote Bete Saft	100 ml Tomatensaft
100 ml Olivenöl	1 Zitrone	Meersalz
Chilipulver	1/2 Bund Schnittlauch	100 g Schmand
200 g Calamaretti	2 EL Sonnenblumenöl	Pfeffer

Rote Bete mit der Schale kochen, erst anschließend schälen. Salatgurke waschen, schälen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und grob schneiden. Rote Paprika waschen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und grob schneiden. Schalotte schälen und fein schneiden. Die Hälfte der Roten Bete grob würfeln und mit dem Rote Bete Saft, Gurke, Paprika, Schalotte, Tomatensaft und Olivenöl im Mixer fein pürieren. Von der Zitrone den Saft auspressen und die Rote Bete Suppe mit etwas Zitronensaft, Salz und Chilipulver abschmecken, dann durch ein feines Sieb streichen. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Schmand mit dem Schnittlauch verrühren und mit Meersalz abschmecken. Die restliche Rote Bete in feine Würfel schneiden. Calamaretti waschen und fein schneiden. In einer Pfanne mit Sonnenblumenöl heiß anbraten, mit einem Spritzer Zitronensaft, Meersalz und Pfeffer würzen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Rote Bete-Würfel und Calamaretti in die Mitte der Suppenteller geben, die Gaspacho angießen. Den Schnittlauchschmand in kleinen Schälchen mit Löffel anrichten.

Michael Kempf Freitag, 28. Januar 2011