

Rote-Bete-Suppe

Für 4 Portionen

2,5 kg grobes Meersalz	1 Eiweiß (Kl. M)	6 Rote-Bete-Knollen
3 Stück Bio-Zitronenschale	3 Scheiben Toastbrot	2 El Butter
3 Zwiebeln	3 El Olivenöl	1 Knoblauchzehe
1 l Geflügelbrühe	Salz	Pfeffer
$\frac{1}{2}$ Tl Kümmelsaat	150 ml Schlagsahne	Zucker
1 El geriebener Meerrettich	$\frac{1}{2}$ Beet Gartenkresse	100 g Nordseekrabbenfleisch

Meersalz mit Eiweiß und 4-6 El Wasser mischen. $\frac{1}{3}$ davon auf ein Backblech geben und flach drücken. Die Knollen gründlich waschen und zusammen mit der Zitronenschale auf das Salzbett legen. Mit dem übrigen Meersalz bedecken. Dieses rundherum fest andrücken. Im heißen Ofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) im unteren Drittel 75 min. backen.

Inzwischen Toastbrot würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Toastbrotwürfel darin goldgelb braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Rote Bete aus dem Ofen nehmen, die Salzkruste aufschlagen. Die Knollen herausnehmen, leicht abkühlen lassen, pellen und grob würfeln. Zwiebeln grob würfeln und in einem Topf mit dem Olivenöl andünsten. Rote Bete und Knoblauch zugeben und kurz mitdünsten. Brühe zugießen, mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen. Aufkochen und 15 Min. Bei mittlerer Hitze kochen. 50 ml Sahne zugeben. Die Suppe mit dem Schneidstab sehr fein pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken

100 ml Sahne leicht anschlagen und den Meerrettich untermischen. Kresse vom Beet schneiden. Suppe mit Meerrettichsahne, Krabben, Croûtons und Kresse servieren.

Tim Mälzer am 02. Februar 2013