

Rote-Bete-Suppe mit Frischkäse-Klößchen

Für 2 Personen

400 g Rote Bete	Salz	1/2 Bund Schnittlauch
150 g Ricotta	Pfeffer	1 Eigelb
1 EL Mehl	2 Schalotten	1 EL Butter
400 ml Gemüsebrühe	100 ml Sahne	1/2 Orange
1 Prise Zucker	1 Spritzer Himbeeressig	

Rote Bete waschen und in Salzwasser ca. 30 Minuten kochen. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Für die Klößchen den sehr gut abgetropften Ricotta mit Salz und Pfeffer würzen. Eigelb, Mehl und Schnittlauch zugeben. Gut durchmischen und aus der Masse mit einem Teelöffel Nocken abstechen. Diese in siedendem Salzwasser 5 Minuten ziehen lassen. Gekochte Rote Bete schälen und in Würfel schneiden. Die Schalotten schälen, in feine Würfel schneiden und in einem Topf mit der Butter anschwitzen. Rote-Bete-Würfel zugeben und ebenfalls andünsten. Mit Brühe und Sahne auffüllen und 10 Minuten leicht köcheln lassen. Von der Orange den Saft auspressen. Die Suppe mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker, etwas frischem Orangensaft und Himbeeressig abschmecken und mit einem Pürierstab fein mixen. Die Suppe mit Klößchen anrichten.

Vincent Klink am 19. Dezember 2013