

Rote-Bete-Suppe mit Datteln und Maronen

Für 2 Personen

| | | |
|-----------------------------|-----------------------|-----------------------|
| 400 g Rote-Bete, vorgekocht | 4 Datteln, getrocknet | 8 Maronen |
| 2 Schalotten | 2 EL Orangenmarmelade | 4 EL Butter |
| 1000 ml Orangensaft | 1000 ml Gemüsefond | 100 ml Rote-Bete-Saft |
| 20 ml Rotweinessig | 2 EL Dattelbalsamico | 1 Prise Zucker |
| Piment | Salz | Pfeffer, schwarz |

Den Backofen auf 250 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Maronen kreuzweise einritzen und für 20 Minuten in den Backofen geben. Die Schalotten abziehen und mit der roten Bete in grobe Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten und die rote Bete darin anschwitzen. Das Ganze mit dem Rotweinessig ablöschen und die Orangenmarmelade dazu geben. Anschließend das Ganze mit dem roten Betesaft und dem Gemüsefond auffüllen, mit Salz und Pfeffer würzen und so lange köcheln lassen, bis die rote Bete weich ist. Anschließend den Orangensaft dazu geben und das Ganze pürieren. Die Datteln schälen und vom Kern befreien. Die Maronen schälen, klein hacken und mit den Datteln in etwas Butter schwenken. Die Suppe mit den Datteln und den Maronen auf Tellern anrichten. Anschließend mit Piment abschmecken und mit dem Dattelbalsamico garnieren.

Kolja Kleeberg am 04. Dezember 2009