

Rote-Bete-Suppe, Frühlingsrollen von Forelle, Meerrettich

Für zwei Personen

Für die Rote-Bete-Suppe:

4 Knollen Rote Bete	2 Zwiebeln	200 ml Sahne
400 ml Gemüfefond	Rotweinessig	1 EL brauner Zucker
1 Prise gem. Kümmel	Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Für die Frühlingsrollen:

4 Blatt Frühlingsrollenteig	2 Forellenfilets à 100 g	2 Forellenfilets à 75 g, geräuchert
100 g Sahnemeerrettich	1 Eiweiß	4 Zweige Dill
Butterschmalz	Salz	Pfeffer

Für die Rote-Bete-Suppe:

Die Zwiebeln abziehen, in grobe Stücke schneiden und mit wenig Öl in einem Topf anschwitzen. Die Rote Bete ebenfalls grob schneiden, zugeben, kurz mit anschwitzen, mit Fond ablöschen, einen Schuss Rotweinessig zugeben, mit Sahne bedeckt auffüllen, etwas einkochen und mit Hilfe eines Pürierstabs fein mixen.

Wenn die Suppe etwas zu dickflüssig sein sollte, mit etwas Fond und Sahne bis zur gewünschten Konsistenz auffüllen.

Anschließend mit Salz, braunem Zucker, einer kleinen Prise Kümmel und etwas Rotweinessig süß-säuerlich abschmecken.

Für die Frühlingsrollen:

Den Dill von den Zweigen zupfen und fein schneiden. Dabei einige Spitzen zur späteren Dekoration der Suppe auf die Seite legen.

Forellenfilets frisch und geräuchert in Würfel schneiden, im Verhältnis 1:1 mischen, mit Salz und Pfeffer würzen, den fein geschnittenen Dill sowie 1- 2 EL Sahnemeerrettich unterrühren. Die Ränder der Frühlingsrollenteigblätter mit Eiweiß einpinseln, längliche Bahnen der Forellen-Füllung darauf geben, die Enden einschlagen, etwa fingerdick und über die gesamte Kantenlänge der Teigblätter einrollen, und in reichlich heißem Butterschmalz herausbraten.

Die Rote Bete Suppe mit einem Pürierstab schaumig aufmixen, in Suppentassen füllen, je einen Klecks Sahnemeerrettich darauf geben, mit Dillspitzen garnieren und je 2 Frühlingsrollen an den Tellerrand bzw. über die Tasse legen, sodass die Frühlingsrollen nicht in der Suppe hängen und aufweichen und servieren.

Alexander Herrmann am 04. Januar 2017