

Rote Beete-Süppchen mit Selleriestroh und Saurer Sahne

Rezept für 4 Personen:

Für die Suppe:

100g Zwiebeln
400g Kartoffeln (geschält und gewürfelt)
400g rote Beete
500ml Weißwein
500 ml Sahne
2 Blatt Lorbeer
5 Nelken
4 El. Saure Sahne

Für das Selleriestroh:

1 Knolle Sellerie (in feinen Streifen)
500 ml Sonnenblumenöl (zum Ausbacken des Selleries)

Zubereitung:

Die rote Beete ungeschält in gesalzenem Wasser kochen bis sie weich ist. Wasser abgießen und die Rote Beete abkühlen lassen. Danach schälen und in einem Mixer sehr fein pürieren. Für die Grundsuppe die geschälten und geschnittenen Zwiebeln in etwas Butter anschwitzen, die gewürfelten Kartoffeln mit dazugeben und auch anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und solange köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind. Mit der Sahne aufgießen und das ganze mit dem Zauberstab zerkleinern. Die Suppe durch ein feines Sieb passieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Sellerie schälen, in dünne Scheiben schneiden und diese dann in feine Streifen schneiden.

Sonnenblumen- oder Rapsöl in einem hohen Topf aufsetzen und erhitzen. Den Sellerie in heißem Öl frittieren, bis er goldbraun ist, anschließend auf Küchenkrepp legen.

Zum Servieren die Grundsuppe erhitzen und danach das Rote Beete-Püree dazugeben. Nicht mehr lange kochen lassen, da die Suppe sonst schnell ihre schöne Farbe verliert.

Die Suppe in einen Teller gießen, das Selleriestroh in die Mitte legen, etwas Saure Sahne und die gehakte Petersilie um das Stroh verteilen.