

Suppe

Rote Beete Suppe mit Buttermilch, Estragon, Feige und Chicoree

Zutaten:

1.5 St. Zwiebeln, rot
500 g Rote Bete
80 ml Apfelessig
500 ml Gemüsefond
300 ml Rote Bete, Saft
80 ml Buttermilch
0.2 Bund Estragon
1.5 St. Feigen
1.5 St. Chicorée rot
40 g Rucola
Salz
Pfeffer
Muskat
1 St. Apfel Boskop

Zubereitung:

Die Suppe: Die roten Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden, ebenso die Rote Bete. Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und anschließend in einem Topf mit heißem Pflanzenöl die Würfel von roter Zwiebel, Roter Bete und Apfel farblos andünsten. Dann vorsichtig mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen, mit dem Apfelessig ablöschen und kurz reduzieren lassen. Nun den Gemüsefond und den Rote Bete-Saft dazugießen und alles etwa 20 Minuten leise köcheln lassen. Die Suppe anschließend im Mixer fein pürieren und dabei langsam die Buttermilch hinzugeben. Jetzt noch nach Belieben mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken und - sollte man Lust auf eine besonders feine Suppe haben - gegebenenfalls durch ein feines Sieb streichen. Bis zum Anrichten beiseitestellen. Das Estragon-Öl: Die Blätter des Estragons von den Stielen zupfen und anschließend 100ml Pflanzenöl zusammen mit den Estragonblättern, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker in einem Mixer sehr fein mixen. Am besten lässt man das Öl dann 24 Stunden ziehen und passiert es am nächsten Tag durch ein feines, mit Küchentrepp ausgelegtes Sieb. Zum Anrichten dass Estragonöl dann leicht mit Buttermilch und etwas Milch verrühren, gegebenenfalls nochmals abschmecken. Das Topping: Die Feigen, den Chicorée und den Rucola kleinschneiden und in einer Schüssel mit etwas Pflanzenöl und Apfelessig marinieren. Dann behutsam mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Zum Anrichten die Suppe und das Topping gleichmäßig auf die Teller verteilen und mit dem Estragonöl sowie der eventuell noch übrigen Buttermilch dekorieren.