



Rainer Kurz

Rote-Bete-Suppe mit Dill-Pesto

Zutaten für zwei Personen

Für die Rote-Bete-Suppe:

300 g vorgegarte Rote Bete
100 g Knollensellerie
1 Zitrone
1 Schalotte
100 ml Cidre
400 ml Hühnerfond
50 ml Sahne
20 g Butterschmalz
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rote Beete schälen, in kleine Würfel schneiden und in der Hälfte des Butterschmalzes anbraten. Mit Cidre und Hühnerfond ablöschen und 10 Minuten köcheln lassen.

Restliches Butterschmalz im Topf erhitzen, Schalotten abziehen, fein würfeln und anschwitzen. Rote Beete mit der Cidre-Brühe dazugeben. Sellerie schälen, in Würfel schneiden und dazugeben. 15 Minuten köcheln lassen.

Suppe mit dem Stabmixer pürieren und durch ein Sieb streichen. Zitrone halbieren und auspressen. Suppe nochmals erwärmen und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sahne steif schlagen und für die Garnitur verwenden.

Für das Pesto:

1 Bund Dill
20 g Pinienkerne
30 g Ziegengouda
30 ml Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pinienkerne in einer Pfanne anrösten. Gouda reiben, Dill abbrausen und trockenwedeln. Dillspitzen abzupfen. Pinienkerne, Dill und Ziegengouda im Mixer grob zerkleinern. Mit Olivenöl vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kühlstellen.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit steifgeschlagener Sahne und dem Pesto garnieren und servieren.