

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 14. Juni 2022** ▪
Vorspeise mit Cornelia Poletto



Romana Berg

Kalte Rote-Bete-Sauerrahmsuppe mit Garnelen, Ei und Kartoffeln

Zutaten für zwei Personen

Für die Suppe mit Ei:

- 1 kleine Knolle frische Rote Bete
- 250 g vorgegarte Rote Bete
- 75 g Radieschen
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- ½ Salatgurke
- 150 g eingelegte Salzgurken mit Sud
- 1 Zitrone
- 200 g Kefir
- 250 g Schmand
- 2 Eier, Größe M
- 100 ml Gemüsefond
- 2 Zweige Dill
- 2 Zweige Schnittlauch
- 1 EL Olivenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Eiswürfel

Die Schalotte und den Knoblauch abziehen und ganz klein schneiden. Gurke und Radieschen in kleine Würfel schneiden. Topf mit Wasser erhitzen und die Eier ca. 6 Minuten wachweich kochen.

Rote Bete Knollen und Salatgurke klein raspeln. Gurke, Radieschen, Schalotte, Knoblauch, Dill und Schnittlauch kleinschneiden und mit Kefir, Schmand, Olivenöl, Gemüsefond, Salz und Pfeffer verrühren. Mit Zitronenabrieb abschmecken. Alles in Eis legen bzw. kaltstellen.

Für die Kartoffeln:

- 6 kleine, längliche festkochende Kartoffeln
- 1 Bund Dill
- Zucker, zum Karamellisieren
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Dill fein hacken. Kartoffeln in gesalzenem Wasser garkochen, anschließend mit Zucker in einer Pfanne kurz karamellisieren, mit frischem Dill überstreuen und etwas schwarzen Pfeffer darüber geben.

Für die Garnelen:

- 2 küchenfertige Riesengarnelen
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL Butter
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Riesengarnelen in Olivenöl und Butter anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.



Laut WWF wird die tropische **Garnele** aus folgenden Gebieten empfohlen: Südostasien (Aquakultur: Zucht in Zero-Input Systemen) oder Thailand (Aquakultur: Teichanlagen, Rosenberg-Süßwassergarnele (*Macrobrachium rosenbergii*)) oder Europa (Aquakultur: Kreislaufanlagen mit Biofloc-Technologie, White Tiger Garnele (*Penaeus vannamei*))
(Stand: Mai 2022)

Für die Garnitur: Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.
½ Bund Schnittlauch
Eiswürfel

Suppe in tiefen Tellern auf Eiswürfeln anrichten, die Eier halbiert einlegen, Garnelen dazugeben und den Schnittlauch feingeschnitten darüber geben. Die warmen Kartoffeln am Tellerrand mit viel Dill anrichten und servieren.