



ROTE-BETE-CAPPUCCINO MIT MEERRETTICH UND WEIßER SCHOKOLADE

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- > 3 Knollen rote Bete
- > 1 Stück Ingwer
- > 1 rote Zwiebel
- > ½ Chilischote
- > ½ TL Fenchelsamen
- > 2 EL Butter
- > 400 ml Gemüsefond
- > Saft von 5 Orangen
- > 500 ml Sahne
- > 1 Stück Meerrettich
- > 50 g weiße Schokolade
- > Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG

Die Zwiebel, Ingwer und rote Beten (mit Handschuhen!) schälen, halbieren und in Scheiben schneiden. Am besten ebenfalls mit den Küchenhandschuhen die halbe Chili grob hacken. Die Butter in einem Topf erhitzen, Fenchelsamen, Chili und Ingwer anschwitzen. Gehackte Zwiebel dazugeben, ebenfalls glasig andünsten. Zum Schluss Rote Bete hineingeben, mit Gemüsefond ablöschen, den Orangensaft angießen und alles mit Salz & Pfeffer würzen. Wenn die rote Bete nach 30 bis 40 Minuten gar ist, Suppe pürieren, durch ein Sieb passieren und noch einmal kräftig abschmecken. Die Sahne steif schlagen. Soviel Meerrettich wie gewünscht und die Hälfte der weißen Schokolade fein reiben und vorsichtig unter die Sahne heben. Die restliche Schokolade hacken. Suppe auf Teller oder in Tassen geben und mit scharfer Sahne und Schokoladen-Splitter servieren.

