

GATCH GAP REZEPTE

ROTE BETE PROSECCO SCHAUMSÜPPCHEN, GERÄUCHERTE FORELLE, ZIMTSTERNCRROUTONS

Zubereitungszeit 15 - 20 min | Für 4 Personen



GATCH GAP

Rezepte & Inspiration



FOLLOW | COMMENT | LIKE



[WWW.GATCHGAP.DE](http://www.gatchgap.de)

Zubereitung

- **Vorbereitungen für die Suppe:** Die **Schalotten** und den **Ingwer** schälen, in feine Würfel schneiden / **Kartoffeln, Knollensellerie** und **frische Beete** schälen und in mittelgroße Würfel schneiden (wenn vakuumierte Beete verwendet wird, muss die nicht geschält werden) / **Prosecco, Brühe, Creme Fraiche** und **Sahne** abmessen und bereit stellen
- Gehackte **Schalotten** und **Ingwer** in etwas **Olivenöl** glasig bei mittlerer Hitze andünsten, sie sollen keine Farbe bekommen
- Dann die **Rote Beete, Kartoffeln, Selleriestücke** hinzugeben, vermischen und sofort mit dem **Rosé Prosecco** und der **Gemüsebrühe** auflösen
- Alles etwa 25 Minuten abgedeckt bei sanfter Hitze köcheln lassen, so dass das Wurzelgemüse weich genug zum pürieren ist
- **Creme Fraiche, Sahne, Ahornsirup** und **Gewürze** hinzugeben, und alles im Mixer oder mit dem Pürierstab sehr fein mixen, final mit den Gewürzen abschmecken
- **Vorbereitungen für die Crooutons:** aus dem **Toast** mit den Sternausstechern kleine Toaststerne ausstechen
- einen guten Schlag **Butter** bei mittlerer Temperatur in einer Pfanne schmelzen lassen, mit etwas **Fleur de Sel** und **Zimt** würzen und verrühren
- dann die Toaststerne bei sanfter Hitze zu goldbraunen Crooutons braten, evtl. noch etwas **Butter** zugeben, wenn die Pfanne sehr trocken erscheint
- die Crooutons abkühlen lassen und luftdicht verschlossen bis zum servieren aufbewahren
- **Vorbereitungen für die Einlagen:** die geräucherte **Forelle** in kleine Würfel schneiden, den **Granatapfel** vorsichtig entkernen, den **Dill** kalt abbrausen und ausschütteln, etwas **Sahne** schaumig aufschlagen
- **zum servieren:** Die heiße Suppe in Suppenteller oder kleine Schüsseln füllen, mit der aufgeschlagenen **Sahne, der Forelle, frischem Dill, Granatapfelkernen** und den **Crooutons** garnieren und sofort servieren

Zutaten

- 2 Schalotten
- 1 kleines Stück frischer Ingwer, geschält
- 2 EL Olivenöl
- 400 g rote Beete (entweder frische Knollen geschält, oder auch vorgekocht in Vakuum)
- 150 g Kartoffeln, mehlig kochend
- 100 g Knollensellerie
- 175 ml Mionetto Rosé Prosecco
- 400 ml Gemüsefond
- 100 g Creme Fraiche
- 125 ml frische Sahne
- Fleur de sel, frischer Pfeffer, Piment d'Espelette und etwas Ahornsirup zum abschmecken
- für die Zimterrcrooutons:
 - 4-6 scheiben Toast (je nachdem, wieviel Crooutons ihr mögt, ein Tipp: macht lieber reichlich, die sind nämlich super lecker!)
 - 2 Sternausstecher (klein und mittelgroß)
 - 25 g Butter
 - etwas Fleur de Sel & eine Prise Zimt
- Für die Einlagen:
 - 200 g geräucherte Forelle
 - 4 EL voll Granatapfelkerne
 - frischer Dill
 - etwas aufgeschäumte Sahne

Das Catch Cap Team wünscht Guten Appetit !!!



CATCHCAP