

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 18. Juli 2025 ▪**
ChampionsWeek ▪ Zusatzgericht von Viktoria Fuchs



Kalte Rote-Bete-Suppe

Zutaten für zwei Personen

Für die Suppe:

3 vorgegarte Rote Bete, mit Saft
 ½ Zitrone, Saft
 1-2 EL saure Sahne
 1-2 EL Zitronensorbet, aus dem
 Gefrierfach
 100 ml Verjus
 100 ml Gemüsefond
 1-2 EL Olivenöl
 ½ Bund Basilikum
 Zucker, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Rote Bete vom Strunk befreien und grob schneiden. Rote Bete mit übrigem Rote-Bete-Saft, Zitronensaft, Verjus, Olivenöl, saure Sahne und Salz in einen Standmixer geben und sehr fein mixen. Dann Zitronensorbet und Basilikum zugeben. Erneut mixen.

Für die Garnitur:

1 vorgegarte Rote Bete
 2 Scheiben Graubrot
 2 EL Zitronensorbet, aus dem
 Gefrierfach
 1 TL Olivenöl + Olivenöl, zum
 Beträufeln
 2-3 Zweige Basilikum
 1 Prise Zucker
 Salz, aus der Mühle

Rote Bete in Würfel schneiden. Brot in etwas Olivenöl anrösten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen. Basilikumblätter abzupfen und auf ein Brett geben. 1 TL Olivenöl, eine Prise Zucker und Salz zu den Basilikumblättern und gut hacken. Gehackten Basilikum zum Zitronensorbet geben und damit „ummanteln“. Rote Bete, Basilikum-Sorbet, Brot und frischen Basilikum auf einem tiefen Teller anrichten und vorsichtig die Suppe angießen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.