

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 28. Mai 2024 ▪
Vorspeise mit Cornelia Poletto



Monika Bürger

Dreierlei von der Bete: Suppe mit Parmesanschaum und Parmesanchip & Carpaccio & Salat mit Feta und Walnuss

Zutaten für zwei Personen

Für die Suppe:

2 frische Rote Bete
 Chiliflocken, zum Würzen
 Kampot-Pfeffer, zum Würzen
 Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Rote Bete schälen, klein schneiden und in Wasser garkochen. Nach Ende der Garzeit etwas Wasser abgießen und die Rote Bete pürieren. Kräftig mit Salz, Kampot-Pfeffer und Chiliflocken abschmecken.

Für den Schaum:

50 g Parmesan
 200 ml Sojasahne zum Kochen
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Sojasahne in einen kleinen Topf geben und erhitzen. Parmesan reiben und in der Sahne schmelzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sahne mit einem Pürierstab schaumig aufschlagen.

Für das Carpaccio:

2 Gelbe Beten
 20 g Parmesan
 2 EL Himbeeressig
 2 EL Olivenöl
 Kampot-Pfeffer, zum Würzen
 Salz, aus der Mühle

Aus Essig und Öl ein Dressing herstellen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bete schälen und mit einem Küchenhobel dünn hobeln. Mit dem Dressing vermengen und 15 Minuten ziehen lassen. Parmesan reiben. In dünnen Scheiben auf dem Teller anrichten und mit Salz und Kampot-Pfeffer würzen. Mit Sprossen und Brunnenkresse garnieren.

Für den Rote-Bete-Salat:

100 g Feta
 1 frische Rote Bete, alternativ vorgekochte
 10 Walnüsse
 1 TL Fenchelsamen
 2 EL Himbeeressig
 1 TL Ahornsirup
 2 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Aus Essig, Ahornsirup und Öl ein Dressing herstellen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rote Bete schälen, halbieren und ca. 10 Minuten in Wasser kochen. Anschließend herausnehmen und in feine Streifen schneiden. Rote Bete und Dressing miteinander vermengen. Walnüsse hacken und ebenfalls mit der Bete vermengen. Mit Fenchelsamen, Salz und Pfeffer würzen. Fetakäse zerkrümeln und über den Salat geben.

Für den Parmesanchip:
60 g Parmesan

Parmesan reiben. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Einen Servierring auf das Backblech legen und den Parmesan kreisrund darin verteilen. Parmesanchip im oberen Drittel des Backofens ca. 7 Minuten backen.

Für die Garnitur:
Chilifäden, für die Garnitur
Rote Bete Sprossen, für die Garnitur
1 Bund Portulak, alternativ
Brunnenkresse, für die Garnitur

Portulak waschen, trockenschleudern und zupfen. Gericht mit Portulak, Brunnenkresse, Sprossen und Chilifäden garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.