



Maren Janich

Rote-Bete-Himbeersuppe mit Meerrettich-Schaum und Camembert-Crostini mit Basilikum-Pesto

Zutaten für zwei Personen

Für die Suppe:

200 g vorgekochte Rote Bete
150 g mehligkochende Kartoffeln
150 g TK-Himbeeren
½ Orange, Saft
1 EL vegane Butter
100 ml vegane Schlagsahne
400 ml Gemüsfond
½ EL Himbeeressig
1 Zweig Basilikum
1 Prise gemahlener Kreuzkümmel
Chilifäden, zum Garnieren
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Grillfunktion vorheizen.

Kartoffeln schälen und würfeln. Kartoffeln und Rote Bete zusammen in einem heißen Topf in Butter anschwitzen. Den Fond angießen, mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel würzen und alles ca. 20 Minuten weich kochen. Himbeeren auftauen. Orangensaft auspressen. Suppe vom Herd nehmen und mit den Himbeeren und Sahne fein pürieren. Orangensaft und Himbeeressig zugeben. Die Suppe je nach Konsistenz etwas einköcheln lassen oder Fond ergänzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Suppe mit Basilikum und Chili garnieren.

Für den Schaum:

5-6 cm frischer Meerrettich
1 Zitrone, Abrieb
150 ml Sojamilch
½ TL Sahne-Meerrettich
Sojalecithin, zum Aufschäumen
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Meerrettich schälen und reiben. Meerrettich, Sojamilch, Sahne-Meerrettich und Zitronenabrieb leicht erhitzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles durch ein Sieb geben und mit einem Stabmixer oder Milchaufschäumer zu Schaum schlagen. Bei Bedarf etwas Sojalecithin hinzufügen.

Für das Crostini:

2 Scheiben Sauerteig-Baguette
1 Knoblauchzehe
40 g Camembert

Baguette-Scheiben mit Camembert belegen und im Ofen ca. 8 Minuten backen.

Für das Pesto:

1 Knoblauchzehe
50 ml Olivenöl
50 g Cashewkerne
½ Bund Basilikum
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen. Basilikum, Knoblauch, Olivenöl, Cashewkerne, Salz und Pfeffer in einem Mörser oder Mixer cremig rühren.

Für die Fertigstellung:

1 Handvoll frische Himbeeren

Crostini mit Pesto und Himbeeren dekorativ anrichten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren