

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 24. März 2026** ▪  
**Vorspeise mit Viktoria Fuchs**



**Andreas Gossner**

**Rote-Bete-Suppe mit Meerrettich-Nockerl**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Rote-Bete-Suppe:**

125 g frische Rote Bete  
 5 Himbeeren  
 1 Zwiebel  
 20 g Butter  
 100 ml Sahne  
 300 ml Gemüsefond  
 15 ml Balsamicoessig  
 15 g Mehl  
 1 Lorbeerblatt  
 ½ TL gemahlener Kümmel  
 Salz, aus der Mühle

Die Zwiebel abziehen, fein schneiden und in Butter anschwitzen, mit Mehl abstäuben und mit Fond aufgießen.

Rote Bete schälen, schneiden und begeben, mit gemahlenem Kümmel und Lorbeerblatt würzen. Das Ganze ca. 15 Minuten köcheln lassen, das Lorbeerblatt entfernen, Himbeeren hinzugeben und mit dem Mixstab pürieren. Sahne zufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. In einem tiefen Teller anrichten.

**Für die Meerrettich-Nockerl:**

20 g Meerrettichwurzel  
 1 Ei  
 100 g Butter  
 100 g griffiges Mehl, Typ 480  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Eier trennen, Eiweiß zu Schnee schlagen, Eigelb und Butter schaumig rühren, den Eischnee unterheben. Meerrettich reiben und begeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Hilfe von zwei Esslöffeln zu Nockerl formen und in Salzwasser 10 Minuten ziehen lassen, heraus schöpfen und in der Suppe anrichten.

**Für die Garnitur:**

2 Blatt Erbsenkresse

Suppe mit Erbsenkresse garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.