

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 16. März 2023 ▪
Zusatzgericht von Johann Lafer



Carpaccio aus roher Ringelbete & Topinambur-Avocado-Suppe

Zutaten für zwei Personen

Für das Carpaccio:

- 1 Ringelbete
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Limette, davon Schale & Abrieb
- Olivenöl, zum Marinieren
- Cayennepfeffer, zum Würzen
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Ringelbete putzen, schälen und in feine Scheiben hobeln. Limetten heiß abspülen, Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen.

Scheiben der Ringelbete als Carpaccio auf einen Teller legen. Mit Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer würzen und mit Olivenöl und Limettensaft beträufeln. Limettenabrieb darüber streuen. Knoblauch je nach Geschmack darüber reiben.

Für die Suppe:

- 150 g Topinambur
- 1 reife Avocado
- ½ Stange Staudensellerie
- 1 Tomate
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Limette
- 25 g vegane Sahne oder Haferdrink
- 250 ml Gemüsefond
- 2 Zweige Petersilie
- 2 EL Olivenöl
- Cayennepfeffer, zum Würzen
- Chilipulver, zum Würzen
- Salz, aus der Mühle

Topinamburknollen gründlich waschen und in reichlich Salzwasser in etwa 20 Minuten gar kochen. Anschließend abgießen, etwas ausdampfen lassen, pellen und grob zerkleinern.

Petersilie abbrausen und trocken schwenken. Blätter abzupfen und hacken. Stiele ebenfalls hacken. Staudensellerie putzen und waschen. Schalotte und Knoblauch abziehen. Staudensellerie, Schalotte und Knoblauch klein schneiden. Von der Limette die Schale abreiben und den Saft auspressen.

Schalotte, Knoblauch und Sellerie im Olivenöl glasig anschwitzen, dann den gekochten Topinambur hinzugeben. Mit Cayennepfeffer würzen und mit Haferdrink und Gemüsefond ablöschen bzw. auffüllen. und Petersilienstiele in den Fond geben. Alles etwas köcheln lassen.

Avocado halbieren, die Hälften auseinanderdrehen, den Stein entfernen, das Fruchtfleisch aus der Schale heben und grob stückeln. Eine Hälfte des Fruchtfleisches zusammen mit den gehackten Petersilienblättern in einen Mixer geben. Den Rest der Avocado für später beiseitelegen. Nun den heißen Suppenansatz ebenfalls in den Mixer geben, gut salzen und alles zu einer feinen Suppe pürieren. Je nach Konsistenz noch etwas Fond zugeben. Mit Limettensaft und -schale, Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Durch ein Sieb passieren.

Tomate klein schneiden. Suppe mit Avocadowürfel, Tomatenwürfel und Petersilienblättern garnieren. Mit Chilipulver bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.