



Rote Bete Suppe mit Sauerrahm und Garnelenspieß

Zeitaufwand: 30 Min. / Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

0,5 »

4 Holzstäbchen

4 Frühlingszwiebeln

20 g Ingwer

250 g rote Bete

3 EL Olivenöl

Zucker

Salz

Pfeffer

750 ml Geflügelfond

1 unbehandelte Zitrone

50 g Creme Fraiche

1 TL Wasabipaste

Zubereitung

1. Die abgetropften Garnelen auf die Holzspieße stecken.
2. Die Frühlingszwiebeln putzen, das Grün abschneiden und waschen. Das Grün schräg in Ringe schneiden und zur Seite stellen. Die Zwiebeln in Röllchen schneiden. Ingwer und rote Bete schälen und würfeln.
3. Zwiebelröllchen, Ingwer und rote Bete in einem Esslöffel Olivenöl anschwitzen, mit etwas Zucker bestreuen und karamellisieren. Salzen, pfeffern und den Geflügelfond angießen. Für etwa 20 Minuten kochen. Creme Fraiche und Wasabi in die Suppe geben. Pürieren und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Die Garnelenspieße in dem restlichen Olivenöl rundherum braten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Suppe in vorgewärmte Bowls geben und mit dem Zwiebelgrün und den Garnelenspießen vollenden.

Wichtiger Hinweis: Das Produkt vor dem Verzehr
durerhitzen!