



## SUMMER TASTING 2022

### DIE WEINTAFEL - KULINARISCHE IDEE

#### Rote-Bete-Suppe mit Apfel und Möhren, Meerrettich und Champignons, Estragon und Mascarpone

##### 4 Personen

500g Rote Bete

1 Apfel / 3 Möhren

1 Zwiebel / 1 Knoblauchzehe / 1 Stück Ingwer

Halbe Limette / 3 EL Olivenöl / 1 Liter Gemüsebrühe

2 EL Crème Fraîche / 50g Meerrettich

Frischer Estragon / Frische Champignons

Salz / Pfeffer

4 TL Mascarpone / Kürbiskernöl

##### Zubereitung:

1. Rote Bete, Apfel und Möhren in kleine Stücke schneiden.
2. Zwiebel, Knoblauch, Ingwer sehr klein schneiden. 2 EL Olivenöl im Topf erhitzen, bei starker Hitze 2 Minuten glasig anbraten.
3. Anschließend Hitze reduzieren. Gemüsebrühe bis auf 3 EL hinzugeben und 40 min. köcheln.
4. Meerrettich schälen und fein raspeln. Mixen mit restlicher Gemüsebrühe und 1 EL Olivenöl. Eventuell leicht pürieren.
5. Champignons in Scheiben anbraten.
6. Estragon klein schneiden, Saft einer halben Limette der Suppe begeben.
7. Suppe pürieren und Estragon und Crème Fraiche begeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
8. Auf dem Teller 1 TL Mascarpone in die Mitte geben, 1 TL Meerrettich herum drappieren.
9. Champignons verteilen. Drei Estragon-Blätter auf die Mascarpone setzen. Etwas Kürbiskernöl im Kreis begeben. Kann warm oder kalt serviert werden.