

# Suppe, Parmesan-Schaum, Parmesanchip, Carpaccio, Salat

## Für zwei Personen

### Für die Suppe:

2 frische Rote Bete                      Chiliflocken                      Kampot-Pfeffer, Salz

### Für den Schaum:

50 g Parmesan                      200 ml Sojasahne                      Salz, Pfeffer

### Für das Carpaccio:

2 Gelbe Beten                      20 g Parmesan                      2 EL Himbeeressig

2 EL Olivenöl                      Kampot-Pfeffer                      Salz

### Für den Rote-Bete-Salat:

100 g Feta                      1 frische Rote Bete                      10 Walnüsse

1 TL Fenchelsamen                      2 EL Himbeeressig                      1 TL Ahornsirup

2 EL Olivenöl                      Salz                      Pfeffer

**Für den Parmesanchip:**                      60 g Parmesan

### Für die Garnitur:

Chilifäden                      Rote Bete Sprossen                      1 Bund Portulak, alternativ

Brunnenkresse

## Für die Suppe:

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Rote Bete schälen, klein schneiden und in Wasser garkochen. Nach Ende der Garzeit etwas Wasser abgießen und die Rote Bete pürieren.

Kräftig mit Salz, Kampot-Pfeffer und Chiliflocken abschmecken.

## Für den Schaum:

Sojasahne in einen kleinen Topf geben und erhitzen. Parmesan reiben und in der Sahne schmelzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sahne mit einem Pürierstab schaumig aufschlagen.

## Für das Carpaccio:

Aus Essig und Öl ein Dressing herstellen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bete schälen und mit einem Küchenhobel dünn hobeln.

Mit dem Dressing vermengen und 15 Minuten ziehen lassen. Parmesan reiben. In dünnen Scheiben auf dem Teller anrichten und mit Salz und Kampot-Pfeffer würzen. Mit Sprossen und Brunnenkresse garnieren.

## Für den Rote-Bete-Salat:

Aus Essig, Ahornsirup und Öl ein Dressing herstellen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rote Bete schälen, halbieren und ca. 10 Minuten in Wasser kochen. Anschließend herausnehmen und in feine Streifen schneiden. Rote Bete und Dressing miteinander vermengen. Walnüsse hacken und ebenfalls mit der Bete vermengen. Mit Fenchelsamen, Salz und Pfeffer würzen. Fetakäse zerkrümeln und über den Salat geben.

## Für den Parmesanchip:

Parmesan reiben. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Einen Servierring auf das Backblech legen und den Parmesan kreisrund darin verteilen. Parmesanchip im oberen Drittel des Backofens ca. 7 Minuten backen.

## Für die Garnitur:

Portulak waschen, trockenschleudern und zupfen. Gericht mit Portulak, Brunnenkresse, Sprossen und Chilifäden garnieren.

Monika Bürger am 28. Mai 2024