

Rote-Rübenschaumsuppe mit Wasabimousse

Rote-Rübenschaumsuppe

250g rote Rüben (roh geschält)
25g Butter
50ml Portwein
400ml Gemüsefond
100ml Rahm
40g Butter
Salz
Pfeffer
Kümmel
Koriander
Meerrettich (frisch)
Zitrone

Die roten Rüben mit 25g Butter anziehen und einkochen bis die Flüssigkeit weg ist. Danach den Gemüsefond und die restlichen Zugaben begeben und ca. 20 Minuten kochen lassen. Anschliessend Rahm dazu noch ca. 5 Minuten weiter kochen lassen. Dann würzen, mixen und passieren!

Wasabimousse

100ml Sauerrahm
50ml Crème fraîche
15g Wasabipaste
Salz, Zitronensaft
1 ½ Blatt Gelatine
100ml geschlagene Sahne

Den Sauerrahm, die Crème fraîche und die Wasabipaste glatt rühren und danach Salz, Zitronensaft, Gelatine und Sage dazugeben und mischen. Anschliessend kalt stellen.

Anrichten: Suppe in einen Teller oder eine Suppentasse geben und eine Nocke Wasabimousse dazugeben.

Christian Kaiser, Hotel Alpina

ALPINA



bündnerstube klosters · swiss alpine lifestyle