

# Kalte Rote-Bete-Suppe

**Für zwei Personen**

**Für die Suppe:**

3 vorgeg. Rote Bete	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft	1-2 EL saure Sahne
1-2 EL Zitronensorbet	100 ml Verjus	100 ml Gemüsefond
1-2 EL Olivenöl	$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	Zucker
Salz	Pfeffer	

**Für die Garnitur:**

1 vorgeg. Rote Bete	2 Scheiben Graubrot	2 EL Zitronensorbet
1 TL Olivenöl	2-3 Zweige Basilikum	1 Prise Zucker
Salz		

**Für die Suppe:**

Die Rote Bete vom Strunk befreien und grob schneiden. Rote Bete mit übrigem Rote-Bete-Saft, Zitronensaft, Verjus, Olivenöl, saure Sahne und Salz in einen Standmixer geben und sehr fein mixen. Dann Zitronensorbet und Basilikum zugeben. Erneut mixen.

**Für die Garnitur:**

Rote Bete in Würfel schneiden. Brot in etwas Olivenöl anrösten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen.

Basilikumblätter abzupfen und auf ein Brett geben. 1 TL Olivenöl, eine Prise Zucker und Salz zu den Basilikumblättern und gut hacken.

Gehackten Basilikum zum Zitronensorbet geben und damit ummanteln.

Rote Bete, Basilikum-Sorbet, Brot und frischen Basilikum auf einem tiefen Teller anrichten und vorsichtig die Suppe angießen.

Viktoria Fuchs am 18. Juli 2025