

Rote-Beten-Suppe mit Hechtklößchen

- 2-3 Scheiben Toastbrot ohne Rinde
- 200 gr. Sahne (eiskalt)
- 200 gr. Hechtfilet
- 1 Limette
- Meersalz
- 100 gr. Champignons
- 1 Glas Rote-Beten-Scheiben (330 gr.)
- 150 gr. Frische Champignons
- ¾ L Geflügelfond (instant)
- Weißer Pfeffer
- 1 Kästchen Kresse

Das Toastbrot zerbröseln und mit 3EL Sahne verrühren. Das Hechtfilet von restlichen Gräten befreien, würfeln, im Mixer pürieren und durch ein Sieb streichen. Mit 1TL Limettensaft, der abgeriebenen Limettenschale und Salz kräftig würzen. Die Farce für 10-15 min. ins Tiefkühlfach stellen. Danach nochmals pürieren, dabei langsam die eiskalte Sahne dazugießen und das Toastbrut unterrühren. Mit zwei Teelöffeln Klößchen formen, auf Pergamentpapier setzen und kalt stellen. Währenddessen die Pilze putzen und in dünne Scheiben schneiden.

In einem Topf 1 ½ l Wasser zum Kochen bringen. Das Papier mit den Klößchen hineintauchen bis diese sich lösen. Die Hitze reduzieren und die Klößchen ohne zu kochen 15 min. ziehen lassen. Von den Roten-Beten 4 Scheiben in Streifen schneiden. Die restlichen mit Saft und Geflügelfond pürieren und durch ein Küchentuch seihen. Die Suppe aufkochen lassen, Pilze hinzugeben, mit Limettensaft und Pfeffer würzen.

In vorgewärmte Teller verteilen, die abgetropften Klößchen hinzugeben, mit Kresse bestreuen. Es können auch noch Zuchinistreifen zugegeben werden.