



Rezept für Hokkaido-Kokos-Suppe mit Rote-Bete-Schaum

2 Schalotten	fein würfeln und in
1 EL Butter	anschwitzen.
1 kl. Knoblauchzehe	feingewürfelt und
600 g Hokkaido	klein geschnitten hinzugeben. Mit
250 ml Gemüsebrühe	und
400 ml Kokosmilch	aufgießen und weich kochen. Mit
Salz, Pfeffer, Curry	sowie
Orangensaft	abschmecken. Dann mit dem Pürierstab pürieren.
300 g Rote Bete	schälen und mit
Kümmel	in gesalzenem Wasser weich kochen, ebenfalls pürieren und durch ein Sieb geben.
2 EL Crème fraîche	sowie
Salz und Pfeffer	hinzugeben und mit dem Pürierstab aufschäumen. Zum Servieren die Suppe in Schüsseln füllen und den Schaum vorsichtig darauf geben.