



## ***Hokkaido-Kokossuppe mit Gelbe-Bete-Schaum***

2 Schalotten  
1 EL Butter  
1 kl. Knoblauchzehe  
600 g Hokkaido

250 ml Gemüsebrühe  
400 ml Kokosmilch  
Salz, Pfeffer, Curry  
Orangensaft  
300 g Gelbe Bete

2 EL Creme fraiche  
Salz und Pfeffer

fein würfeln und in  
anschwitzen.  
schälen und fein würfeln.  
waschen und klein schneiden. Zusammen mit dem Knoblauch  
zu den Schalotten geben und kurz mitanschwitzen.  
und  
aufgießen und weichkochen. Mit  
sowie  
abschmecken. Alles mit dem Pürierstab pürieren.  
schälen und in gesalzenem Wasser weichkochen, ebenfalls  
pürieren und durch ein Sieb streichen.  
sowie  
hinzugeben und zusammen mit dem Pürierstab aufschäumen.  
Zum Servieren die Suppe in Schüsseln füllen und den Schaum  
vorsichtig darauf geben.