

EDEKA
KOCHSCHULE



LECKER MIT LUTHER

VORSPEISE MENÜ 1

ROTE-BETE-SÜPPCHEN

mit Meerrettichklößchen



Dirk Luther



🔥 LEICHT

🕒 ZUBEREITUNGSZEIT ca. 60 MIN

🍽️ 2 PORTIONEN

Rote-Bete-Süppchen

mit Meerrettichklößchen



ZUTATEN

SUPPE

100 g Rote Beten
je 40 g Lauch, Zwiebeln, Sellerie
20 g Butter
500 ml Rinderkraftbrühe
Salz und Pfeffer aus der Mühle

MEERRETTICHLÖSSCHEN

125 ml Milch
40 g Butter
10 g Meerrettich aus dem Glas
1 Prise Salz
1 Prise Muskat
55 g Grieß
1 Ei

ZUM ANRICHTEN

30 g geschlagene Sahne

Wie die Meerrettichklößchen Ruck Zuck in Form kommen, zeigt Ihnen Dirk Luther in unserem EDEKA Kochschule-Video.



SUPPE Rote Beten, Sellerie, Zwiebeln schälen, Lauch putzen und alles in gefällige Würfel schneiden. Zwiebeln in Butter anschwitzen, dann das restliche Gemüse dazugeben und mit der Brühe aufgießen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Ganze jetzt sehr weich köcheln lassen. Danach mit dem Zauberstab mixen und durch ein Sieb passieren.

MEERRETTICHLÖSSCHEN Milch, Butter, Meerrettich, Salz und Muskat aufkochen. Grieß einlaufen lassen und zu einem Klumpen abrühren. Topf vom Herd nehmen und das Ei untermengen. Jetzt mit einem Teelöffel kleine Klößchen abstechen und 8 bis 10 Minuten in siedendem Salzwasser garen.

ANRICHTEN Die Meerrettichklößchen in vorgewärmten Suppentassen anrichten und mit der Rote-Bete-Suppe angießen. Mit der geschlagenen Sahne verfeinern.



Hier gehts zum Video.

Warmer Schokoladenauflauf

mit Himbeersauce, Sabayon und Vanille-Karamell-Eis

ZUTATEN

SCHOKOLADENAUFLOUF

1 Ei
1 Eigelb
10 g Zucker
75 g Butter
und etwas Butter zum Einpinseln
75 g Bitterschokolade
20 g Mehl
und etwas Mehl zum Einstäuben

SABAYON

2 Eigelbe
30 ml Weißwein
15 ml Grand Manier
30 g Zucker

SONSTIGE ZUTATEN

1 Flasche (125 ml) Himbeersauce von Schwartzau
1 Packung (500 g) EDEKA Eiscreme Cookies & Vanille
4 Aluringe



SCHOKOLADENAUFLOUF Vier Aluringe von 6 cm Durchmesser mit Butter einpinseln und mit Mehl einpudern. Die Ringe auf ein Backblech mit Backpapier setzen. Das Ei und das Eigelb mit Zucker aufschlagen, bis die Masse fest ist. Die Butter mit der Schokolade im Wasserbad schmelzen und das gesiebte Mehl unterrühren, dann die Eiermasse unterheben, sofort die Ringe halb füllen und im vorgeheiztem Ofen bei 200 °C ca. 8 Minuten backen.

In der Zwischenzeit die Zutaten für die Sabayon in einer Metallschüssel mit dem Schneebeesen verrühren, bis sich der Zucker ganz aufgelöst hat und im Anschluss über Wasserdampf schaumig schlagen.

ANRICHTEN Vorsichtig die Ringe entfernen und die Schokoladenaufläufe auf die Teller setzen. Himbeersauce und Sabayon dekorativ dazugeben und je eine Kugel Eiscreme dazulegen.

LEICHT | GESAMT ca. 50 MIN | 4 PORTIONEN