

Rote Bete Kaltschale | Purple Curry | Räucherfisch | Gurke

Dauer: 35 min
Schwierigkeit: Leicht
Zusatzinfos: Fisch

Rezept für 4 Personen:

Equipment

1 Mixer

Zutaten & Gewürze

2 Gurken, geschält

250 G Rote Paprika, grob geschnitten, roh

500 G Rote Bete gewaschen, geschält, gegart, in grobe Stücke geschnitten

50 G Kapern (mit Saft)

250 G Brombeeren

50 G Schmand

1 Bund Dill

Etwas Räucherfisch, bspw. Makrele

50 ML Balsamico-Essig

20 G Purple Curry

Optional

1 EL Rosenharissa

etwas Zatar

Zubereitung

- 1 Zunächst eine halbe Gurke für den Salat fein hobeln sowie leicht salzen und etwas andrücken. In ein Sieb legen und abtropfen lassen.
- 2 Die restlichen 1 ½ Gurken in Würfel schneiden und mit der Paprika, der Roten Bete sowie den Kapern in den Mixer geben.
- 3 Von den Brombeeren die Hälfte für die Garnitur beiseitelegen. Die restlichen Brombeeren in den Mixer geben und pürieren. Sollte die Konsistenz zu dick sein, etwas Wasser hinzufügen.
- 4 Die Mischung dezent mit Purple Curry, Balsamico-Essig und optional etwas Rosenharissa für eine leichte Schärfe verfeinern. Gut durchmischen und dann kalt stellen.
- 5 Die entwässerten Gurken ausdrücken und mit etwas Schmand anrühren. Den Dill fein schneiden und teils untermischen, den Rest nachher über die Suppe streuen.
- 6 Den Räucherfisch von der Haut befreien und portionieren, in einer Pfanne lauwarm machen.

-
- 7 Dann den Gurkensalat in der Kaltschale anrichten und den lauwarmen Fisch darauflegen. Wer möchte: Mit etwas Purple Curry und / oder Zatar bestreuen.