

Yin-und-Yang-Suppe

Edith Heuser, Frankfurt am Main

Rote-Bete-Suppe

300 g rote Bete, 1 Apfel, 1 Zwiebel, 2 EL Butter
100 ml Weißwein, 400 ml Brühe, 3 EL Sahne, 3 EL Sauerrahm
1 EL Zitronensaft, Salz, Pfeffer

Rote Bete, Apfel und Zwiebel schälen. Den Apfel vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Das Gemüse in Würfel schneiden und 10 Minuten mit der Butter dünsten. Mit Weißwein ablöschen und mit Brühe aufgießen. Die Suppe 30 Minuten bei schwacher Hitze kochen, anschließend pürieren und mit Sahne, Sauerrahm, Zitronensaft, Salz und Pfeffer verfeinern.

Kürbissuppe

1 Zwiebel, 2 cm Ingwerwurzel, 300 g Hokkaido-Kürbis
2 EL Butter, 100 ml Milch, 300 ml Brühe, Salz
2 TL Currypulver, 1/2 Bund Petersilie

Zwiebel und Ingwer schälen und klein würfeln. Die Kerne aus dem Kürbis herauskratzen, das Fruchtfleisch klein schneiden. Zwiebel, Ingwer und Kürbis 10 Minuten mit der Butter dünsten. Mit Milch und Brühe auffüllen. 30 Minuten bei schwacher Hitze kochen, pürieren und mit Salz und Currypulver abschmecken. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und grob hacken.

Anrichten

Die beiden Suppen in zwei Messbecher füllen. Einen Messbecher in jede Hand nehmen und beide Suppen gleichzeitig von links und rechts in die Suppenteller gießen. Mit Petersilie bestreuen und servieren.

Yin-and-Yang-Soup

Edith Heuser, Frankfurt on the Main

Beetroot soup

300 g beetroot, 1 apple, 1 onion, 2 tbsp. butter
100 ml white wine, 400 ml stock, 3 tbsp. cream, 3 tbsp. thick soured cream, 1 tbsp. lemon juice, salt, pepper

Peel beetroot, apple and onion. Core and quarter the apple. Dice the vegetables and cook in butter for 10 minutes. Pour in white wine and stock. Simmer soup on low heat for 30 minutes, then purée and re-fine with cream, soured cream, lemon juice, salt and pepper.

Pumpkin soup

1 onion, 2 cm ginger root, 300 g Hokkaido pumpkin
2 tbsp. butter, 100 ml milk, 300 ml stock, salt
2 tbsp. curry powder, 1/2 bunch parsley

Peel and finely dice onion and ginger. Scratch the pips out of the pumpkin, finely cut the flesh. Cook the onion, ginger and pumpkin in the butter for 10 minutes. Top up with milk and stock. Simmer on a low heat for 30 minutes, purée and season with salt and curry powder. Wash parsley, shake it dry and chop coarsely.

To arrange

Fill both soups into two measuring jugs. Holding one measuring jug in each hand pour both soups into the soup bowls simultaneously from left and right. Strew with parsley and serve.

