

Bohnensuppe Ahrtaler Köksje

400 g Trockenbohnen (Ahrtaler Köksje), 24 Stunden vorher eingeweicht.
Mit einer halbierten Zwiebel und 3 Lorbeerblättern (ohne Salz) mind. 60 Minuten kochen.

Eine weitere Zwiebel, das Weiße einer großen Lauchstange, 2 Knoblauchzehen, ein gutes Stück Sellerie (ca 200 g) würfeln, in etwas Öl alles kräftig anschwitzen, ohne dass es Farbe nimmt, und mit Wasser aufgießen, pfeffern, salzen und garen. (Braucht nicht so lange wie die Bohnen.) Wenn alles gar ist, den Inhalt beider Töpfe zusammengießen, ggf. nachwürzen mit gem. Kümmel, gem. Bockshornklee, dann im Mixer fein pürieren. Achtung: Lorbeerblätter vor dem Mixen wieder entfernen !!!!

1 große Rote Bete und eine große Rosa oder Gelbe Bete mit Wasser bedeckt garen, abschrecken, schälen, grob würfeln.
Mit etwas Öl, Pfeffer, Salz, Zitronensaft, Zitronenzeste, gem. Koriander marinieren.

1 Bd. Dill kurz blanchieren, sehr gut trocken schleudern/tupfen, klein schneiden und im Mixer mit etwas Öl und Salz fein pürieren.

2 geräucherte Forellen häuten, filetieren, entgräten und in kleine Würfel schneiden.

In Suppentellern mit Garnierring jeweils etwas Forellentatar und darauf etwas marinierte Bete setzen. Frischen Meerrettich darüber raspeln, mit Rettichsprossen o.ä. garnieren.

Suppe drumherum gießen und diese mit etwas Dill-Öl verzieren.