



Rote-Bete-Suppe mit Wildschwein-Frühlingsrollen

Zutaten für 8 Portionen

2 Schalotten, 400 g rote Bete (vorgegart), 2 EL Olivenöl, 500 ml Geflügelfond, 300 g Schlagsahne, Salz, Pfeffer, 100 g Wildschweinfilet, 2 Lauchzwiebeln, 1 gelbe Paprikaschote, 1 EL Rapsöl, 1 TL Currypulver, 1 TL Chiliflocken, 1 EL Sojasauce, 2 Eiweiß, 8 Blätter Frühlingsrollenteig, 700 ml Sonnenblumenöl

Zubereitung

Schalotten abziehen, mit roter Bete würfeln, beides in einem Topf im heißen Öl andünsten. Mit Fond und Sahne aufkochen, 10 Minuten köcheln lassen. Mit dem Mixstab pürieren und mit einer Suppenkelle durch ein feines Sieb streichen. Salzen, pfeffern und warm stellen.

Wildschwein in dünne Streifen schneiden. Lauchzwiebel und Paprika putzen, waschen, fein schneiden. Vorbereitete Zutaten im Rapsöl bei starker Hitze ca. 3 Minuten anbraten. Vollständig abkühlen alles, danach mit Curry, Chili, Sojasauce und 1 Eiweiß vermengen. Je 1 Teigblatt auf die Arbeitsfläche legen und etwas Füllung in eine Ecke des Blatts geben. Restliches Eiweiß verquirlen, Teigränder damit bestreichen. Die Ecke über die Füllung klappen, beide Seiten einklappen und von unten nach oben aufrollen. Ende gute festdrücken. Fett in einem Topf auf ca. 160 Grad erhitzen. Die Rollen darin portionsweise in ca. 1 Minute goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Suppe aufkochen, mit dem Mixstab schaumig aufschlagen und mit den Rollen servieren.