

Radieschensuppe

Zutaten:

- 20 g Rapsöl
- 130 g Schalotten
- 700 g Radieschen
- 1 Stück Kartoffel
- 1 Stück Rohnen vorgegart
- 30 g Zitronensaft
- 60 g Weißwein
- 1 Liter Gemüsefond



Zum Garnieren:

- 50 g Radieschen

Zubereitung:

- 1) Schalotten schälen und brunoise schneiden.
- 2) Radieschen putzen, und vierteln. Ein paar Radieschen für die Garnitur sehr fein hobeln.
- 3) Kartoffel und Rote Beete grob würfeln
- 4) Öl erhitzen, Schalotten glasig dünsten. Radieschen, Salz, Pfeffer, Rote Beete und Kartoffel(n) hinzugeben.
- 5) Mit Zitronensaft, Weißwein und Gemüsefond aufgießen. Solange köcheln lassen, bis alles weich ist.
- 6) Salzen und pfeffern. Abschmecken.
- 7) Suppe fein pürieren.8) In Gläsern anrichten. Mit den fein gehobelten Radieschen (und z.B. Gänseblümchen) garnieren.

Foto: Anita Rampl