

Cremige Meerrettich-Suppe

Für zwei Personen

75 g frischer Meerrettich	2 Scheiben Toastbrot	370 ml Gemüsefond
80 g Butter	90 ml Sahne	40 ml badischer Riesling
1 EL Mehl	1 Zitrone	1 Bund Schnittlauch
Salz, Pfeffer		

Den frischen Meerrettich hobeln. Das Toastbrot in kleine Würfel schneiden, in 40 Gramm Butter goldbraun braten, herausnehmen und zur Seite stellen. Den Meerrettich putzen, waschen und schälen. Anschließend fein reiben, die übrige Butter erhitzen und das Mehl darin anschwitzen. Den Fond vorsichtig zur Mehlschwitze gießen und damit verrühren. Die Suppe circa 15 Minuten köcheln lassen. Die Suppe mit Sahne, Meerrettich und Wein vermischen und mit etwas Zitronensaft und Salz würzen. Den Schnittlauch waschen, trockenschütteln und klein schneiden. Die Schnittlauchröllchen mit den Toastwürfeln auf die Suppe streuen, auf Tellern anrichten und anschließend servieren.

Bernd Schwarzmeier am 14. März 2014