

# Kohlrabi-Cremesuppe mit marinierten Radieschen

## Für zwei Personen

$\frac{1}{2}$ Rolle Blätterteig, à 200 g	700 g Kohlrabi	1 Bund Radieschen
100 g Zwiebeln	1 Zitrone	70 g Butter
100 ml Rotweinessig	70 ml weißer Portwein	500 ml Gemüsefond
300 ml Milch	250 ml Sahne	20 g Aprikosenmarmelade
4 EL Grenadine-Sirup	3 EL Zucker	1 Muskatnuss
10 g Sesamkörner	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Pfanne mit etwas Butter erhitzen. Die Zwiebeln abziehen, in Würfel schneiden und darin andünsten. Den Kohlrabi schälen, ebenfalls in Würfel schneiden und mit den Zwiebeln mit dünsten. Das Ganze mit dem Portwein ablöschen und bei schwacher Hitze fast ganz einkochen lassen. Den Gemüsefond und die Milch dazugeben, alles salzen und pfeffern und mit geschlossenem Deckel etwa 20 Minuten kochen. Währenddessen den Blätterteig ausrollen, in Streifen schneiden und eindrehen. Anschließend mit der Aprikosenmarmelade bestreichen und die Sesamkörner darüber streuen. Die Knusperstangen für zehn Minuten in den Backofen geben. Die Radieschen waschen, putzen und in feine Scheiben hobeln. In einer Pfanne den Zucker karamellisieren und mit Rotweinessig ablöschen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Den Grenadine-Sirup dazugeben, verrühren und die Sauce über die Radieschen geben. Wenn der Kohlrabi gar ist, die Sahne dazugeben, kurz aufkochen lassen und anschließend pürieren. Das Ganze durch ein feines Sieb streichen und mit Salz, Pfeffer und ein wenig Abrieb der Muskatnuss abschmecken. Die Suppe anschließend noch einmal mit dem Pürierstab aufschäumen. Die Radieschen in einem Sieb abtropfen lassen. Die Kohlrabi-Cremesuppe mit marinierten Radieschen und den Knusperstangen auf Tellern anrichten und servieren.

Andrea Paul am 25. März 2014