

Radieschen-Creme-Suppe mit Garnelen-Tatar

Für zwei Personen

Für die Suppe:

500 g Radieschen	$\frac{1}{2}$ Bund Lauchzwiebeln	1 EL Butter
50 ml Schlagsahne	75 ml trockener Weißwein (Riesling)	250 ml Gemüsefond
Salz	Pfeffer	

Für das Garnelentatar:

200 g Garnelen	$\frac{1}{2}$ TL Olivenöl	1 Zitrone
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch

Für die Suppe:

Die Radieschen waschen, trockentupfen und ca.100 g zur Seite stellen. Restlichen Radieschen grob hacken. Lauchzwiebeln waschen, trockenwedeln, vom Strunk und äußeren Blättern befreien und in feine Ringe schneiden. 2 EL Lauchzwiebeln zur Seite stellen.

Butter in einer Pfanne erhitzen und Lauchzwiebeln darin glasig andünsten. Mit Wein ablöschen, mit Fond angießen und mit Salz und Pfeffer würzen. Aufkochen lassen. Radieschen zufügen und zugedeckt 6-8 Minuten weich garen. Sahne zur Suppe geben, pürieren und noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Garnelentatar:

Inzwischen Garnelen kalt abspülen, trocken tupfen und mit den restlichen Radieschen hacken. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Mit restlichen Lauchzwiebel und Olivenöl mischen und mit 1 TL Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Den Schnittlauch abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Das Garnelentatar in tiefen Tellern anrichte, Radieschen-Cremesuppe angießen mit Schnittlauch garnieren und servieren.

Agata Wilengowski am 27. März 2018