

Radieschen-Suppe mit Schnittlauch-Klößchen

Für 2 Personen

1 Brötchen vom Vortag	60 g Butter	1 Ei
Salz, Pfeffer	1 Msp Muskat	2 Bund Radieschen
1 Schalotte	1 EL Butter	500 ml Gemüsebrühe
1/2 Bund Schnittlauch	1/2 Bund glatte Petersilie	1 Msp Kardamom
1 TL Mehlbuter	100 ml Sahne	

Für die Klößchen das Brötchen auf einer groben Reibe oder einem Cutter zu Bröseln reiben. 50 g Butter schmelzen. In einem Mixbecher die heiße Butter mit einem Ei verquirlen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Brötchenbrösel untermischen, bis eine dünne Paste entsteht. Diese Paste ca. 10 Minuten stehen lassen. Die Radieschen vom Grün trennen, waschen und halbieren. Schalotte schälen und fein schneiden. In einem Topf mit 1 EL Butter die Schalotte anschwitzen, Radieschen zugeben, mit Gemüsebrühe auffüllen und ca. 15 Minuten kochen. In der Zwischenzeit Schnittlauch und Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Kardamom mörsern. Schnittlauch unter die Klößchenmasse mischen und daraus kleine Klößchen formen. Diese ca. 10 Minuten in siedendem Salzwasser gar ziehen lassen. Wenn die Radieschen weich gekocht sind, die Suppe im Mixer fein pürieren und mit Mehlbuter binden. Sahne hinzufügen und aufkochen. Petersilie und Kardamom untermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit einem Pürierstab vor dem Servieren noch mal aufmixen. Klößchen in Suppentellern anrichten, Suppe dazu gießen und servieren.

Vincent Klink Mittwoch, 24. März 2010