

Radieschenblätter-Suppe

Für zwei Personen

Blätter von 3 Bund Radieschen	8 Radieschen	2 Schalotten
1 Scheibe Toastbrot	100 g kalte Butter	80 g Crème fraîche
500 ml Gemüsefond	$\frac{1}{2}$ TL Wasabipaste	Blüten
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Die Blätter der Radieschen Blätter abschneiden, verlesen, waschen und mit Stielen kurz in kochendem Salzwasser einmal aufkochen.

Herausnehmen, sofort in Eiswasser abschrecken, abtropfen lassen oder ausdrücken und klein schneiden.

Schalotten schälen, in feine Streifen schneiden und in einem Topf in Olivenöl farblos anschwitzen. Fond dazugeben und 10 Minuten köcheln lassen.

Radieschen waschen und ohne Stiel- und Wurzelansatz in feinste Stifte schneiden oder hobeln und in Eiswasser legen. Das Toastbrot entrinden und in Form bringen. 2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Brot darin bei mittlerer bis starker Hitze goldbraun braten. Herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz ganz leicht würzen.

Die heiße Brühe mit den Schalotten in einen Mixer geben die Radieschenblätter dazugeben und sehr fein mixen. Zum Schluß die Suppe mit der kalten Butter binden. Durch ein Sieb zurück in den Topf passieren, noch einmal aufkochen und mit Wasabipaste, Salz und Pfeffer leicht scharf abschmecken.

Toastbrot in die Mitte der tiefen Teller geben, Crème fraîche darauf geben, mit Radieschen garnieren und Suppe angießen.

Nelson Müller am 09. Juni 2022