

Diese Woche in ihrer Abo-Kiste



Roter Rettich

Geschmack: Würzig, je nachdem etw.scharf

Gesundheit:

Verwendungsmöglichkeiten:



Rezept : Rettich-Suppe mit Kaviar

2/05

Erstellt von GuteKueche-Team (c)opyright

Ein frischer, leichter Imbiß, reich an Eiweiß und Ballaststoffen. Mit einer gewissen, anregenden Schärfe. Unkompliziert herzustellen. 1 Portion, ca. 20min

1 EL Creme
fraiche
1/4 Spalt frische
Kokosnuß
1 EL Kaviar
50 g
mild.Edelpilzkäse
1 Prise Pfeffer
200 g roter Rettich
1 Prise Salz
150 g saure Sahne
1 St Schalotte

Den Rettich unter fließendem Wasser gründlich abbürsten. Wurzelende und Blattansatz abschneiden. Den Rettich in dicke Stücke teilen und in 2 Portionen im Blitzhacker fein pürieren. Dabei insgesamt 50 g Edelpilzkäse zugeben und mitpürieren. In eine Schüssel füllen, salzen und pfeffern. Die Kokosspalte mit einem Kartoffelschäler schälen und ebenfalls im Blitzhacker fein pürieren, mit dem Rettich mischen. 150 g saure Sahne mit 1 EL Crème fraiche glattrühren, unter die Rettichsuppe ziehen.
Die Schalotte abziehen und in der Mitte durchschneiden. Mit der Schnittfläche auf ein Brett legen. Mit einem scharfen Messer von der Spitze in Richtung Wurzelansatz dünne Scheiben schneiden. Darauf achten, daß sie am Wurzelende noch zusammenhängen.
Quer dazu an der Spitze beginnend dünne Scheiben schneiden: sie fallen als kleine Würfel vom Messer. Wurzelende nicht mitverwenden.

Trip:

Noch rosiger und milder gerät die Suppe, wenn Sie statt Rettich kleine Radieschen verwenden.
Wer Säure weniger gut verträgt, sollte die Suppe mit einer Mischung aus Milch und geschlagener, süßer Sahne anrichten. Sie wird dadurch etwas üppiger.
Alternativen zum Kaviar: Parmaschinken, ganz fein gewürfelt. Oder luftgetrocknete Salami in Streifen.
Wer etwas beißen will, kann der Suppe mit kleingeschnittenem Frisèesalat Knack geben.

Suppe in einen tiefen Teller füllen, Schalottenwürfel in die Mitte der Suppe streuen und 1 EL Kaviar als Tupfer darauf setzen.