

Radieschensuppe mit Radieschengrün-Pesto

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Salz, Pfeffer

Besonderes Zubehör
Stabmixer

Sobald der Frühling startet, landen mit ihm auch **Radieschen** in meinen Salaten und auf Schnittchen. Die kleinen, pinken Rettiche haben es mir mit ihrer **hübschen Farbe**, **knackigen Konsistenz** und **milden Schärfe** einfach angetan. Okay, ich geb's zu: vermutlich habe ich mich vor allem in ihr Aussehen verliebt. Hast du schon die gelben, weißen und langen, rot-weißen Sorten entdeckt? Einfach wunderschön!

Apropos schön – zauber aus den kleinen Rüben unbedingt mal eine **rosa Radieschensuppe**. Neben reiner Schönheit glänzt sie auch durch Geschmack: **cremig** wie eine Kartoffelsuppe, dabei **leicht scharf und erfrischend** und getoppt mit einem **Radieschengrün-Pesto** einfach der Knaller! Ja, du hast richtig gelesen, auch das **Radieschengrün** landet bei diesem Rezept auf dem Teller ... und nicht in der Tonne. Mehr "leaf to root" geht nicht.

Aber so eine Radieschensuppe ist nicht nur schön und lecker, sondern mit dem **richtigen Handwerkszeugs** auch noch fix gekocht: Während dein Süppchen so dahinköchelt, kannst du schon mal das Radieschengrün in einen Zerkleinerer werfen und knallgrünes Pesto mixen. Danach musst du nur noch deine Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren – und fertig ist dein Frühling im Suppenteller!

- 1 -

Für die Radieschensuppe Radieschen waschen, Radieschengrün entfernen und beiseitelegen. Radieschen grob würfeln.

- 2 -

Zutaten für 4 Portionen

Für die Suppe

2 Bund Radieschen (mit Grün)
2 Schalotten
1 große Kartoffel (mehligkochend)
1 Bio-Zitrone
1 Esslöffel Rapsöl
1 Prise(n) Zucker
150 ml Weißwein
150 ml Gemüsefond
150 ml Sahne
50 g Schmand
1/2 Teelöffel Muskat
30 g Butter (optional)
Salz, Pfeffer

Für die Suppen-Einlage

Geröstete Radieschen

Für das Pesto

30 g Pinienkerne
2 Bund Radieschenblätter
1 Esslöffel Zitronensaft
1 Teelöffel Zitronenabrieb
1 Knoblauchzehe
50 ml Rapsöl
1 Teelöffel Ahornsirup

Radieschensuppe mit Radieschengrün-Pesto

Schalotte schälen und fein hacken. Kartoffel schälen und in grobe Würfel schneiden. Zitrone waschen, Schale abreiben und Saft auspressen. Rapsöl in einem Topf erhitzen und Schalotten glasig dünsten, Radieschen und Kartoffeln hinzugeben und 5 Minuten rösten. Mit Zucker bestäuben und kurz karamellisieren lassen. Mit Weißwein ablöschen und mit Fond sowie Sahne angießen. Ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist.

- 3 -

Für die Suppen-Einlage gebratene Radieschen nach Rezept zubereiten.

- 4 -

Für das Radieschengrün-Pesto Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Alle restlichen Zutaten in einen kleinen Mixer geben und auf höchster Stufe zu einem homogenen Pesto mixen.



- 5 -

Schmand zur Suppe geben und mit einem Stabmixer auf höchster Stufe fein pürieren. Mit 1 EL Zitronensaft, Zitronenabrieb, Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Nach Wunsch Radieschensuppe noch mit kalter Butter montieren: Dafür kalte Butter in Würfeln mit dem Stabmixer unter die Suppe mixen. Das hebt den Geschmack und sorgt für einen schönen Glanz.



- 6 -

Geröstete Radieschen in eine Suppenschale geben und mit Suppe aufgießen. Radieschensuppe mit Pesto garniert servieren.