Nah&Frisch



Fotos: Melina Kutelas Rezepte: Alexander Höss-Knakal | Professional

Radieschensuppe mit Leinöl und Radieschenblatt-Pesto

Griaß di Rezepte | Frühling | Gemüse | Low Carb

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●●○○

Für das Pesto Haselnüsse in einer Pfanne ohne Zugabe von Öl goldbraun rösten. Petersilienblätter oder Radieschenblätter abzupfen. Dann alle Zutaten fein pürieren und abschmecken. Die Radieschen putzen und die Wurzeln wegschneiden. 2 Stück von den Radieschen beiseitelegen. Die restlichen Radieschen grob würfeln. Die Garnitur-Radieschen in feine Scheiben schneiden. Die Schalotten schälen, würfeln und in Butter anschwitzen. Die grob gewürfelten Radieschen hinzugeben und einige Minuten anschwitzen. Den Kristallzucker zugeben, kurz anschwitzen und mit der Gemüsesuppe aufgießen. Bei kleiner Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen, dann das leicht geschlagene Schlagobers zugeben.

Maizena und die Gemüsesuppe verrühren und zur Suppe gießen, aufkochen lassen, dann abschmecken. Anschließend nochmals fein mit dem Stabmixer pürieren. Suppe anrichten, mit den fein geschnittenen Radieschenscheiben, Leinöl, Kresse und etwas geriebenem Pfeffer aus der Mühle dekorieren.

Zutaten

Für die Suppe:

- 1 Bund Radieschen (ca. 250 g)
- 2 kleine Schalotten
- 1 EL Butter
- 1 TL Kristallzucker
- 600 ml Gemüsesuppe
- 1/2 Bio-Zitrone/Saft und Schale gerieben
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 150 ml Schlagobers, leicht geschlagen
- 1 EL Maizena
- 2 EL Gemüsesuppe

Für das Pesto:

- 50 g Haselnüsse, ganz
- 1 Bund Petersilie oder 30 g Petersilienblätter
- 20 g Blätter von Radieschen
- 150 ml Olivenöl
- 1 TL Weißweinessig
- Saft und Schale von 1 Zitrone

Zum Garnieren:

- etwas Leinöl
- Kresse
- Pfeffer aus der Mühle