

Kressesuppe mit Radieschen

4-Personen

Zutaten:

400	-	gr. Kresse
1	-	Schalotte
5	-	dl Gemüsebouillon
1	-	dl Weisswein
8	-	Radieschen
1	-	dl Rahm
1	-	EL Maisstärke
8	-	Haselnüsse
etwas	-	Salz
etwas	-	Pfeffer
2	-	Radieschen für die Garnitur

Zubereitung:

Wenig Kresse für die Garnitur beiseite legen. Rest fein schneiden. Schalotte und Radieschen fein hacken. In einer Chromstahlpfanne das Öl erhitzen. Schalotte und Radieschen gut andünsten. Kresse beifügen und mitdünsten.

Mit Wein Bouillon und etwas Rahm ablöschen. Aufkochen lassen. Gemüse mit einer Schaumkelle in ein grosses Gefäss umfüllen.

Nur soviel Flüssigkeit zugeben, dass es sich pürieren lässt. Mixen und nach und nach alle Flüssigkeit zugeben. (Dabei den Mixer jeweils abstellen).

Zurück in die Pfanne giessen. Maisstärke mit wenig Wasser auflösen und unter Rühren so viel einlaufen lassen, bis die Suppe leicht gebunden ist.

Suppe Abschmecken.

Die Haselnüsse in feine Scheiben schneiden. In einer beschichteten Bratpfanne ohne Fettzugabe leicht rösten.

Erkalten lassen. Restliche Radieschen in sehr feine Scheiben schneiden. Den restlichen Rahm steif schlagen und mit Haselnusscheiben vermischen.

In vorgewärmte Teller anrichten. Mit Radieschen, einigen Kresseblättchen und etwas Rahm garnieren und sofort servieren.