

Kalte Resi – Rosa Joghurtsuppe mit Radieserl

Zutaten für 4 Personen:

250 g Radieschen
1 Handvoll Radieschengrün
Salz
Eiswasser zum Abschrecken
120 g Weihenstephan Butter, Zimmertemperatur
300 g Weihenstephan Joghurt mild 3,5 % Fett
200 ml Gemüsebrühe
50 ml Weihenstephan Schlagrahm 32 % Fett
Saft einer 1/2 Bio-Zitrone
Pfeffer, frisch gemahlen
1 Brezenstange

Zubereitung:

Die Radieschen waschen, putzen und grob klein schneiden. Das Radieschengrün verlesen, waschen und für ca. 5 Sekunden in kochendes Salzwasser tauchen, sofort herausnehmen und in Eiswasser abschrecken. Trocken schütteln und mit einem Stück Küchenpapier abtupfen. Anschließend sehr fein hacken.

Die Butter in der Küchenmaschine oder in einer Schüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts schaumig aufschlagen, dabei salzen und das gehackte Radieschengrün hinzufügen. So lange weiterschlagen, bis sich die Butter leicht grün färbt. Butter in ein Schälchen füllen und kalt stellen.

Die klein geschnittenen Radieschen zusammen mit dem Joghurt, der Gemüsebrühe und dem Schlagrahm so fein wie möglich pürieren und mit dem Saft der Zitrone, Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken. Für ca. 1 Std. kalt stellen. In der Zwischenzeit die Brezenstange schräg in ca. 8 Scheiben schneiden und im Ofen bei 180° C Ober- und Unterhitze für ca. 6 Min. leicht rösten, herausnehmen und zur Seite stellen.

Zum Servieren die Suppe nochmals kurz aufmixen und in Cappuccinotassen gießen. Die Brezenstangenscheiben mit Butter bestreichen und dazu reichen.

Zubereitungszeit: 20 Minuten + 1 Stunde Kühlzeit

Niveau: leicht