

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 27. April 2021** ▪
Vorspeise mit Nelson Müller



Carsten Metzler

Radieschen-Duo: Radieschensuppe und Radieschen-Knoblauchbrot

Zutaten für zwei Personen

Für die Radieschensuppe:

½ Bund Radieschen
 200 g mehlig kochende Kartoffeln
 1 Karotte
 2 Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 30 g Butter
 125 ml Schlagsahne
 375 ml Gemüsefond
 ½ Bund krause Petersilie
 1 EL getrocknete, granuliert Zwiebeln
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln und Karotte waschen, putzen, schälen und in kleine Stücke schneiden. Zwiebeln abziehen und fein würfeln.

Butter in einem Topf erhitzen und Kartoffel, Karotte und Zwiebeln kurz andünsten. Knoblauch abziehen, pressen und hinzugeben. Mit Gemüsefond ablöschen, Sahne angießen und kurz aufkochen lassen. Anschließend köcheln lassen und ggf. noch mit etwas Fond aufgießen.

Radieschengrün von Radieschen trennen, das Grün waschen, trockenschleudern und fein hacken. Ca. 2 Esslöffel gehackte Blätter für die Garnitur zur Seite legen. Radieschen waschen und reiben. Ca. 1 Esslöffel klein geschnittene Radieschen für die Garnitur beiseitelegen.

Radieschen und gehacktes Radieschengrün in die Suppe geben und weichkochen lassen. Dann die Suppe mit einem Pürierstab mixen und mit Muskat, Zwiebelpulver, Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Suppe mit klein geschnittenen Radieschen, Radieschengrün und Petersilie garnieren.



Radieschenblätter enthalten würzige Senföle, die Gerichten eine wunderbare Schärfe verleihen können. Das enthaltene Chlorophyll kann Speisen grün färben. Wenn das Radieschengrün verarbeitet wird ist es wichtig, dass Sie das Essen schnell servieren, denn nach einiger Zeit wird das Chlorophyll von der Hitze zerstört und Speisen werden grau oder braun.

Für das Radieschen-Knoblauchbrot:

1 Radieschen
 1 Knoblauchzehe
 ½ Baguette
 Butter, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Baguette in Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne auslassen und das Baguette darin anrösten. Knoblauch abziehen und über das Brot reiben. Radieschen sowie Radieschengrün putzen, waschen und in Radieschen dünne Scheiben schneiden. Radieschengrün fein hacken. Baguette mit Radieschenscheiben belegen und mit Radieschengrün garnieren. Alles mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.