

Samtsuppe vom weißen Rettich, Apfel & Räucherforelle



Zutaten:

Für 4-6 Personen:

- 500 g weißer Rettich
- 1 Apfel
- 25 g Butter
- 500 ml Wasser oder helle Gemüsebrühe
- 200 g Schmand
- Salz und weißer Pfeffer aus der Mühle
- 1 Lorbeerblatt
- 1 TL Zucker
- 1 EL Meerrettich, frisch gerieben
- Zum Bestreuen: etwas Thymian oder Schnittlauch
- Extra: 1 Räucherforelle, 25 g kalte Butterwürfel
- Wer möchte etwas rote Beetepulver oder Rote Beete aus dem Glas



Zubereitung

Den Rettich und den Apfel schälen. Apfel entkernen.

Rettich und Apfel in Würfel schneiden und diese in einem Topf mit 25 g Butter 2 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten.

Anschließend mit Wasser angießen. Ein Lorbeerblatt, Zucker, Salz und weißen Pfeffer hinzugeben und den Deckel aufsetzen. Ca. 15 Minuten weich kochen, danach pürieren. Tipp: Ich habe das Lorbeerblatt im Mixer fein püriert. Das gibt eine feine Note.

Mit Schmand, Meerrettich und 25 g kalte Butterwürfel vor dem Servieren schaumig & samtig aufschlagen.

Serviertipp: Ich habe 4 EL der Suppe mit rote Beetepulver gefärbt. Man kann aber auch eingelegte Rote Beete mit etwas Suppe fein prürieren. Damit lässt sich hübsch und geschmackvoll auf der Suppenoberfläche verzieren. Anschließend gebe ich Räucherforellestücke in die Mitte.