

## Rezeptidee März:

### Radieschenschaumsuppe mit Petersilienöl und Zimt-Croûtons

#### Zutaten für 4 Portionen:

##### Petersilienöl

1 Bund glatte Petersilie  
4 Walnusskerne  
80 ml Rapsöl, kalt gepresst (gut gekühlt!)  
Salz

##### Croûtons

2 Scheiben Toastbrot  
2 EL Rapsöl  
¼ TL Zimtpulver

##### Suppe

3 Bund Radieschen  
4 Schalotten  
2 EL Rapsöl  
1 EL milder Honig  
600 ml Gemüse- oder  
Geflügelfond  
1 Lorbeerblatt  
60 g kalte Butterwürfel  
80 ml Sahne



#### Und so geht's:

**Petersilienöl:** Petersilie waschen, trocken schleudern, Blätter von den Stielen zupfen und klein schneiden. Zusammen mit Walnüssen und sehr kaltem kaltgepresstem Rapsöl kurz pürieren, durch ein Sieb passieren, salzen.

**Croûtons:** Rinde vom Toastbrot entfernen, in Würfel schneiden, in Rapsöl goldbraun braten, auf Küchenkrepp abtropfen, salzen und mit Zimt bestreuen.

**Suppe:** Radieschen putzen, zarte Blätter aufbewahren. Radieschen waschen und bis auf 6 Stück klein schneiden. Schalotten abziehen, fein würfeln, in Rapsöl anschwitzen. Klein geschnittene Radieschen hinzufügen und ebenfalls

anschwitzen. Mit Honig glasieren, dann mit Fond ablöschen und aufkochen lassen. Lorbeerblatt zufügen, Suppe zugedeckt bei kleiner Hitze 20 Minuten kochen. Lorbeerblatt entfernen. Suppe pürieren, passieren salzen.

Restliche Radieschen in feine Stifte und Blätter in Streifen schneiden. Sahne schlagen. Suppe nochmals aufkochen und mit Butterwürfeln schaumig aufmixen. Radieschenstifte und Sahne in Tellern anrichten, mit Suppe auffüllen. Mit Petersilienöl beträufeln, zusammen mit Croûtons und Radieschenblättern servieren.

**Hinweis:** Das Rapsöl für Kräuteröle muss beim Pürieren sehr kalt sein, sonst werden die Kräuter bitter und grasig im Geschmack.

Copyright: UFOP

Pressekontakt: WPR COMMUNICATION GmbH & Co. KG • Anja Gründer  
Kollwitzstraße 7 • 53639 Königswinter  
Tel.: 02244-92490 • Fax: 02244-924949 • E-Mail: gruender@wpr-communication.de