


Lichters: Suppe vom frischen Meerrettich mit Knoblauch-Croûtons

 happy-mahlzeit.com/tv-rezepte-archiv/lafer-lichter-lecker/lichters-suppe-vom-frischen-meerrettich-mit-knoblauch-croûtons

Zutaten für 4 Personen:

- 250 g Knollensellerie
- 250 g Kartoffeln
- 70 g frischer Meerrettich
- 1 Zwiebel
- 80 g Butter
- 100 ml Weißwein
- 500 ml Gemüsebrühe
- 100 g Crème fraîche
- 1 Prise Zucker
- 4 Scheiben Toastbrot
- 2 Zehen Knoblauch
- 100 ml Sahne
- 1 Zitrone
- 1 Zweig Petersilie
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Knollensellerie und Kartoffeln schälen und in feine Würfel schneiden.

Die Zwiebel schälen und fein hacken. Den frischen Meerrettich schälen und auf einer Reibe grob raspeln.

30g Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin glasig andünsten. Kartoffeln, Knollensellerie und 50g Meerrettich unter Rühren dazugeben und das Ganze kurz anschwitzen. Die Zitrone pressen, das Gemüse mit etwas Zitronensaft beträufeln, mit Weißwein ablöschen und mit der Gemüsebrühe auffüllen. Die Suppe zum Kochen bringen und bei mittlerer Hitze ca. 15-20 Minuten köcheln lassen. Dann mit dem Pürierstab pürieren, die Crème fraîche einrühren und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Für die Croûtons das Toastbrot entrinden und in Würfel schneiden. Die Knoblauchzehen abziehen und fein hacken. Die restliche Butter in einer Pfanne erhitzen und den Knoblauch darin kurz anschwitzen. Die Toastbrotwürfel dazugeben und goldgelb rösten.

Anrichten:

Die Petersilie fein hacken. Die Sahne cremig schlagen und kurz vor dem Servieren in die Suppe einrühren. Die Suppe nun auf Tellern anrichten und dekorativ mit Knoblauchcroûtons, Petersilie und dem restlichen Meerrettich bestreut servieren.

Rezept: Horst Lichter

Prominenter Gast: Jenny Jürgens

Quelle: ZDF - Lafer! Lichter! Lecker! vom 5.3.2011