

Radiesblättercremesuppe

KW 14-2008

Zutaten: zartes Laub von Radies, 50g Butter, 1 gehäufter Esslöffel Mehl, 1 l Fleisch- oder Gemüsebrühe, ½ Becher Sahne, 1 Bd. Schnittlauch, Pfeffer und Salz.

Zubereitung: Radiesblätter geschnitten in Butter dünsten bis sie leicht braun werden. Mehl dazugeben und rühren bis auch das Mehl braun wird. Mit Brühe ablöschen. Sahne und gehackten Schnittlauch dazugeben. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Variation: Statt Radieschenblättern Sauer-Ampfer verwenden. Der Geschmack ist etwas kräftiger und leicht säuerlich

Diese **Suppe aus Radiesblättern** ist weitgehend unbekannt und doch: der feine Geschmack dieser Frühjahrssuppe ist geeignet, bei allen kritischen Schwiegermüttern (und Schwiegervätern) höchste Anerkennung hervorzurufen. Benötigt wird dazu das frische und zarte Laub. Die roten Radies selber gehören hier nicht zum Rezept.

Rote Bete Gemüse

Zutaten (4 Personen): 400g Rote Bete, 1 große Zwiebel, 2 säuerliche Äpfel, 1 Tasse Gemüsebrühe, 1 Teel. Butter, je 1Prise gem. Nelken und Piment, Salz Pfeffer, 1/2 Teel. Ger. Ingwer, 1/2 Teel. Honig, 1Becher Sauerrahm

Vorbereitung: Zwiebel schälen fein schneiden und in Butter andünsten. Rote bete schälen in feine Scheiben schneiden und mit der Zwiebel andünsten und mit der Brühe ablöschen. Mit Nelken und Piment ca. 10 Min dünsten.

Äpfel waschen entkernen und in feine Spalten schneiden. Zusammen mit den restl. Gewürzen noch mal kurz aufkochen. Den Sauerrahm glatt rühren und dazu servieren

Lauchgratin

Zutaten (4P.): 1 kg Lauch 2 Essl. Butter 1 Knoblauchzehe ¼ l Milch 1/8l Sahne Kräutersalz, Pfeffer, Muskat, Thymian 125g
Emmentaler

Vorbereitung: Den Lauch putzen und in 2cm dicke Scheiben schneiden, gründlich waschen. Lauch und Knoblauch in der Butter dünsten. Milch erhitzen, jedoch nicht kochen. Sahne und Gewürze dazu. Lauch in eine Auflaufform geben, mit der Sahnemilch übergießen und mit Käse bestreuen. Die Form mit Alufolie bedecken und in vorgeheizten Backofen geben. 20 Min bei 200°C garen anschließend die Folie entfernen und weitere 15 Min überbacken bis der Käse eine goldbraune Färbung bekommt.

Lauchsuppe aus Baden

KW 12-08

Zutaten: 50 g Schinkenspeck, 1 Zwiebel, 1 EL. Butterschmalz, 2 Stangen Porree (Lauch), 1/2 l Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer, 2 EL. saure Sahne, 4 EL. Weißwein, Schnittlauch oder Petersilie zum Garnieren.

Zubereitung: Porree halbieren, gut waschen und in halbe Ringe schneiden. Zusammen mit kleingewürfelm Speck und Zwiebel mit dem Butterschmalz ca. 5 Min. andünsten. Brühe dazugießen, mit Salz und Pfeffer würzen und aufkochen lassen. Herd abschalten und noch ca. 5 Min. ziehen lassen. Die Saure Sahne und den Weißwein hineinrühren, abschmecken. Mit Schnittlauch und/oder Petersilie bestreuen und fertig

Broccoli italienisch

Zutaten: 600g Broccoli, 3 Essl. Olivenöl, 3 Knoblauchzehen, 1 dl. Weißwein, Salz Pfeffer

Vorbereitung: Broccoli waschen, zerkleinern und im Dampf ca.5 Min knackig garen. Olivenöl erhitzen, Broccoli darin wenden und fein gehackter Knoblauch zugeben. Mit Weißwein ablöschen, Mit Salz und Pfeffer würzen und 2 Min. leise köcheln lassen. Entweder mit Olivenöl-pasta oder Kartoffeln servieren.

Dazu passt im Sommer Tomatensalat, oder im Winter Italienischer Flaggensalat (aus Feldsalat, Chicoree und Radicchio)