Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Samtsuppe vom weißen Rettich, Apfel & Räucherforelle

Feine Kombination heimischer Spezialitäten

Üblicherweise wird weißer Rettich gerne roh und kräftig gesalzen gevespert. Weißer Rettich schmeckt allerdings auch sehr fein als Süppchen in Verbindung mit leicht süßlichem Apfel. Dazu etwas geräucherte Forelle und ein Hauch Rote Beete.

Das heiße Süppchen wärmt und kräftigt zugleich. Ideal zur Herbstzeit.

Hier unsere Rezeptur für **"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.