

Hier und heute



Kartoffelsuppe mit Radieschenblätter-Pesto

Die ersten Radieschen sind reif. Olaf Baumeister verwertet ihr frisches Blattgrün, das sonst meist im Abfall landet. Unser Koch macht ein aromatisches Pesto draus für seine cremige Kartoffelsuppe. Ein Gericht aus regionalen Zutaten, das fleischlos glücklich macht.

Das Rezept

von Olaf Baumeister für 2-3 Personen

Zutaten für die Suppe

- 200 g Kartoffeln, fein gewürfelt
- 50 g Zwiebeln, fein gewürfelt
- 50 g Knollensellerie fein gewürfelt
- 50 g Lauch fein gewürfelt
- 50 g Möhre, fein gewürfelt
- ½ Knoblauchzehe,
- 1 Msp. Thymian, fein gehackt
- 20 ml Weißwein
- 700 ml Brühe
- 100 ml Sahne
- 1 EL Olivenöl
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- frisch geriebene Muskatnuss nach Geschmack

Zubereitung

Möhre, Sellerie, Lauch und Kartoffel fein würfeln und in Olivenöl anschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen. Knoblauch mit etwas Salz zu Mus zerquetschen und zusammen mit dem Thymian zum Gemüse geben. Alles mit der Brühe ablöschen und einmal aufkochen lassen. Bei kleiner Temperatur köcheln, bis das Gemüse und die Kartoffeln nur noch leichten Biss haben. Dann die Sahne hinzufügen und alles mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Zutaten für das Radieschenblätter-Pesto

- 50 g Radieschenblätter
- 50 g geriebener Parmesan
- 20 g geröstete Pinienkerne
- 1 Knoblauchzehe, mit etwas Salz zu Mus zerquetscht
- 120 ml Olivenöl
- ½ TL Salz

Zubereitung

Alle Zutaten in einem Mixer oder mit dem Pürierstab zu einem Pesto zerkleinern. Die Suppe damit garnieren und genießen.

Tipp: Dazu passen frisches Gemüse, gegrillter Ziegenkäse, ein feiner, luftgetrockneter Schinken oder auch ein geräucherter Fisch.