

MEERRETTICHSUPPE MIT RANDENKONFI

Meerrettich und Randenkoni ergeben eine scharf süsse Kombination. Ich habe diese Suppe kürzlich in Wien im Restaurant Tempel gegessen.

Für die Suppe benötigt man: 1l Bouillon, eine grössere, geschälte Kartoffel, eine klein gehackte Zwiebel, 2 klein gehackte Knoblauchzehen, 2 Esslöffel Olivenöl, 1,5 dl Süssmost, 1,5 dl Sauerrahm, 6 Esslöffel geriebenen Meerrettich

Man erhitzt in einem Topf zuerst das Olivenöl und dünstet die Zwiebel und den Knoblauch an. Dann löscht man alles mit der Bouillon und dem Süssmost ab. Sobald die Suppe kocht, gibt man die Kartoffel dazu. Ist diese weich gekocht, so püriert man die Suppe mit einem Stabmixer. Man setzt den Topf wieder auf die Herdplatte. Kurz vor dem Essen rührt man den Sauerrahm unter die Suppe und reibt den Meerrettich, den man gleich dazu gibt. Der Meerrettich verliert an Schärfe, wenn er vorher gerieben wird!

Für die Randenkoni braucht man: ca. 400gr gekochte, geschälte Rinden, 200 gr. Rohrzucker, 3 Esslöffel Zitronensaft, 3 Esslöffel Orangensaft, die abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone, 100 gr. getrocknete Cranberries

Man schneidet die Rinden und die Cranberries in kleine Stücke, schiebt beide in einen Topf mit allen weiteren Zutaten und lässt alles eine knappe halbe Stunde köcheln. Danach püriere ich die ganze süsse Masse.

In jeden Teller Meerrettichsuppe gebe ich zwei Löffel Randenkoni.

Paolo Bernbach