

Zutaten

- 2 Kopfsalate
- 2 Bund Gartenkresse + Bund für die Garnitur
- 40 g frischen Meerrettich
- 50 g Sahnemeerrettich
- 500 ml Gemüsebrühe
- 150 g Schmand
- 4 Schalotten
- 30 g Butter
- 30 g Mehl
- 2 Filets einer geräucherten Forelle
- Saft einer ½ Zitrone
- Salz, Pfeffer und Zucker

Suppen

Rahmsuppe von Kopfsalat und Meerrettich

Entdecken Sie unser Rezept für eine köstliche Rahmsuppe mit Kopfsalat und Meerrettich. Lassen Sie sich inspirieren und kochen Sie mit Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Den Kopfsalat putzen, dabei die äußeren Blätter entfernen. Den restlichen Kopfsalat klein schneiden, in Salzwasser blanchieren und anschließend in Eiswasser abschrecken. Kresse putzen. Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden, diese in Butter anschwitzen. Mit Mehl abstäuben und die Gemüsebrühe angießen. Die Suppe 15 Minuten leicht köcheln lassen. Kopfsalat und Kresse zur Suppe geben, diese anschließend fein pürieren. Mit Schmand, Sahnemeerrettich, Zitrone und den Gewürzen verfeinern. Die Forellenfilets zupfen und als Einlage in die Suppe geben. Mit frisch geriebenem Meerrettich und Kresse garnieren.