



JOHANN LAFER REZEPT

Schaumsuppe von Radieschenblätter mit Chorizo und Hibiskusblütensalz

Rezept für 4 Personen

2	Schalotten	Schalotten schälen, fein würfeln und in heißem Rapsöl in einem Topf anschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen, Fond zugeben und um 1/3 einkochen lassen.
2 EL	Rapsöl	
100 ml	Weißwein	
750 ml	Geflügelfond	

2 Bund	Blätter von Radieschen	Radieschenblätter waschen, trockenschleudern und mit dem Olivenöl in einen Mixer geben. Knoblauch schälen, grob zerkleinern, ebenfalls in den Mixer geben und alles zusammen zu einer feinen Paste pürieren.
100 ml	Olivenöl	
1	Knoblauchzehe	

250 ml	Sahne	Sahne zu der Suppe gießen, nochmals um die Hälfte einkochen lassen und mit Hibiskusblütensalz, weißem Malabar-Bio-Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken.
	Johann Lafer	
	Hibiskusblütensalz	
	weißer Malabar-Bio-Pfeffer	
1	Saft von Zitrone	

16	Radieschen	Radieschen waschen und vierteln. Chorizo in dünne Scheiben schneiden.
100 g	Chorizo (spanische Knoblauchwurst)	

50 g	kalte Butter	Radieschenblätterpüree, gewürfelte Butter und geschlagene Sahne zu der eingekochten Suppe geben und mit einem Pürierstab schaumig aufmischen.
2 EL	geschlagene Sahne	



JOHANN LAFER

REZEPT

Radieschenviertel und Chorizoscheiben in tiefe Teller verteilen, die Suppe darauf gießen und servieren.

© by Johann Lafer

Seite 2 von 2