

So wird's gemacht

Meerrettichsuppe mit Apfel-Lachsspieß

Zutaten:

250 g Äpfel
1 kleine Zwiebel
1 EL Butter
1 EL Mehl
100 g geriebener Meerrettich
350 ml Kalbs- oder Geflügelfond
Kartoffel- und Gemüsegewürz von Brecht (Reformhaus)
350 ml Sahne
Salz
Pfeffer
1 Zitrone, davon etwas Saft

Für die Spießchen:

1 Apfel
150 g geräucherter Lachs
Spieße
etwas Butter

Die Äpfel waschen, eventuell schälen, das Kerngehäuse entfernen und in kleine Würfel schneiden.

Die Zwiebel schälen und ebenso in kleine Würfel schneiden. Den Meerrettich mit einem scharfen Küchenmesser schälen und auf einer Reibe reiben. Die Zitrone auspressen und ein wenig Zitronensaft über den Meerrettich geben. So behält der Meerrettich seine helle Farbe.

Die Butter in einem Topf schmelzen und das Mehl darin anschwitzen. Kräftig mit dem Schneebesen rühren, damit keine Klümpchen entstehen. Den kalten Fond nach und nach unterrühren, die Sahne zugeben. Apfelstücke und

50g des Meerrettichs dazugeben. Ca. 20 Minuten unter gelegentlichem Rühren einkochen lassen, bis die Sauce schön sämig geworden ist. Zum Schluss den restlichen Meerrettich zugeben und mit Salz, Pfeffer den Gewürzen und Zitronensaft abschmecken.

Zubereitung der Spießchen:

Den Apfel waschen, entkernen und in 12 Spalten teilen, Pfanne erhitzen, etwas Butter hineingeben und die Apfelstücke von beiden Seiten leicht braun anbraten, den Lachs in Stücken abwechselnd mit den Apfelstücken auf die Spießchen stecken und zur Suppe servieren.



Petra Braun-Lichter



Alle Rezepte finden Sie unter:
www.churu.de/ueber-churu/regional-genießen.html



Wissenswertes über Meerrettich

Ursprünglich stammt der Meerrettich aus Russland und Südeuropa. Die Pflanze wurde in früheren Zeiten häufig als Heilpflanze benutzt. Der Meerrettich regt durch seine Senföle die Durchblutung an und kann durch seine Zusammensetzung Bakterien unschädlich machen. Er ist ein pflanzliches Antibiotikum und wird auch heute in Arzneimitteln verarbeitet. Die kleinen jungen Blätter können als Salat gegessen werden. Die Erntezeit ist von Oktober bis März.

Wenn es sich um bayerischen Meerrettich dreht, handelt es sich um eine EU-weit geschützte geographische Angabe. Das bedeutet, er wird in Bayern angebaut und verarbeitet. Der traditionelle Raum in Bayern ist Erlangen-Höchstadt, Neustadt an der Aisch, Bad Windsheim und Forchheim.

Eine Knolle hält im Kühlschrank bis zu 4 Wochen und kann geschält auch gut eingefroren werden. Meerrettich schmeckt toll im Salatdressing und in hellen Saucen zu Fisch oder Eiern und in Eintöpfen. Klassisch kennt man den Meerrettich zu Räucherfisch und Tafelspitz.

