

Kalte Rüebli-Suppe mit Avocado und Basilikum-Crostini



Vor allem im Sommer ist diese kalte Suppe eine wunderbar leichte Mahlzeit. Wichtig ist: Sie muss «hot» gewürzt sein.

Zutaten

Für 6–8 Personen als Vorspeise für 4 Personen als leichtes Essen

Suppe

600 g Rüebli
1 Schalotte
1 Teelöffel Pfeffer grün, eingelegt
1 Esslöffel Butter
1 dl Noilly Prat oder weisser Portwein
1 Liter Gemüsebouillon
180 g Joghurt griechischer oder nordische Sauer Milch
1 Teelöffel Zitronensaft
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Crostini

75 g Butter weich
Salz
30 g Pistazienkerne
1 Bund Basilikum
0.5 Baguette oder ein ähnliches Brot

Zum Fertigstellen

1 Avocado reif

Zubereitung

Die Rüebli schälen und in Scheiben schneiden. Die Schalotte schälen und fein hacken. Die Pfefferkörner in ein kleines Sieb geben und warm abspülen, anschliessend grob hacken.

In einer mittleren Pfanne die Butter erhitzen. Schalotte und Pfefferkörner darin andünsten. Die Rüebli beifügen und kurz mitdünsten. Noilly Prat oder weissen Portwein sowie Bouillon dazugiessen und aufkochen. Die Suppe zugedeckt 25–30 Minuten kochen lassen; die Rüebli sollen sehr weich sein. Dann die Suppe mit dem Stabmixer fein pürieren. Abkühlen lassen.

Den Joghurt oder die Sauer Milch unter die erkaltete Suppe mixen und diese pikant mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Kühl stellen.

Für die Crostini mit einer Kelle die weiche Butter sowie etwas Salz kräftig rühren, bis sich kleine Spitzchen bilden. Die Pistazien fein hacken. 1/3 des Basilikums für die Garnitur beiseitelegen. Das restliche Basilikum fein hacken. Basilikum und Pistazien unter die Butter mischen.

Kurz vor dem Servieren die Suppe aus dem Kühlschrank nehmen (siehe Einleitungstext).

Den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen. Das Baguette schräg in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Diese mit der Buttermischung bestreichen und auf ein Blech legen.

Die Avocado halbieren und den Stein sowie die Schale entfernen. Das Fruchtfleisch klein würfeln. Das beiseitegelegte Basilikum fein hacken.

Die Crostini im 220 Grad heissen Ofen in der Mitte 3–4 Minuten backen.

Die Suppe mit dem Stabmixer nochmals kurz durchmixen, dann in tiefen Tellern, Tassen oder Gläsern anrichten. Die Avocadowürfeln und das Basilikum auf die Suppe geben. Die Crostini separat dazu servieren.