



## Rezeptideen Rettich und Radieschen

### Der Klassiker

Rettich, gutes Meersalz, frisches Brot und Butter! Manchmal sind die einfachsten Rezepte die besten.

### Rettichkren

Aus japanischen Restaurants kennt man geriebenen Rettich (Daikon oroshi), der mit Rettichkren einen österreichischen Verwandten hat: Inspiriert von einem Rezept aus dem Buch „Rettich und Radies“, erschienen im Jahr 1921. Der Rettich wird geschält, gerieben und mit Essig und Öl angemacht. Ein geriebener Apfel und nach Geschmack auch etwas Honig verfeinert den Rettichkren. Das Buch empfiehlt den Rettichkren zu gekochtem Rindfleisch oder geräucherter Forelle. Er begleitet auch hervorragend ein Rote-Rüben-Carpaccio oder ein buntes Gemüse-Gröstl. Guten Appetit!

### Rettich aus dem Ofen

Rettich in grobe Spalten schneiden, mit Olivenöl, Salz, etwas Honig, Fenchelsamen, Thymian und Chilipulver mischen und bei 220°C etwa 30 Minuten im Ofen backen. Mit Ciabatta und Ziegenfrischkäse servieren.

### Rettichsuppe

Rettich mit Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer in etwas Kokosöl anschwitzen, mit Wasser bedecken und kochen bis der Rettich weich ist. Mit Kokosmilch verfeinern und pürieren, mit Salz, Chili und einem Schuss Reissessig oder Limette abschmecken – Rettich harmoniert gut mit Säure.

Für einen besonderen Effekt können die Blätter des Rettichs frittiert und als Chips zur Suppe serviert werden.

### Rettich-Carpaccio nach japanischer Art

Rettich hauchdünn schneiden, Mixtur aus gebranntem Sesamöl, Reissessig und Sojasoße, ein Schuss Mirin dazu - und mit schwarzem Sesam bestreuen, fertig!

### Radieschensuppe mit Radieschengrün-Pesto

Für die Suppe:

- 300 g Bio-Radieschen mit Blättern (1 großer Bund)
- 1 EL Schalotten, gehackt
- 1 EL Butter
- 1 EL feiner Grieß
- 50 ml Schlagobers



2 EL Rote Rüben Saft für die Farbe (Optional)  
450 ml Gemüsebrühe  
Salz, Pfeffer und Muskatnuss

Für das Radieschenpesto:

40g Radieschengrün  
1 Knoblauchzehe  
125 ml Olivenöl  
4 EL Walnüsse  
Saft einer halben Zitrone  
Salz und Pfeffer

Für die Einlage:

2 Radieschen  
1 hart gekochtes Ei  
oder Brot-Croutons  
Kresse

Zubereitung: Zwei Radieschen für die Einlage reservieren, den Rest blättrig schneiden. Die Schalotten in Öl leicht anrösten, den Grieß unterrühren, die Radieschen zufügen und kurz mitrösten. Mit der Gemüsebrühe aufgießen und 10 bis 15 Minuten kochen lassen, bis die Radieschen weich sind.

Fein geschnittenes Radieschengrün mit Olivenöl, Nüssen, Zitronensaft, etwas Salz und Pfeffer im Standmixer zu einem Pesto pürieren.  
Sendungshinweis

„Radio NÖ am Vormittag“, 26.4.2024

Schlagobers und den Rote-Rüben-Saft in die Suppe rühren, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Im Standmixer oder mit einem Stabmixer fein pürieren.

Suppe anrichten, mit grob raspelten Radieschen, etwas Pesto und einem halbierten, gekochten Ei anrichten.  
Tipp: Das restliche Pesto kann mit etwas Olivenöl bedeckt im Kühlschrank für etwa eine Woche aufbewahrt werden.

