

Die schlanken, „weißen Eiszapfen“ sind enge Verwandte des Radieschens.

Radieschen

So schmeckt der Frühling! Wir lieben sie, diese knackigen, rotschaligen Rübchen. Gerne so wie sie sind - roh von der Hand in den Mund, auf dem Butterbrot oder raffiniert verfeinert. Neben ihrem edlen Geschmack schenken sie uns zudem viel Gutes für die Gesundheit.

Rezept von Peter Troißinger Foto von Dieter Brasch



SOMMERLICH AUFGETISCHT

Dieses Gericht können Sie vom 21.5. bis 17.6.2015 in der Gastwirtschaft Zum Friedensrichter in Wien genießen. Mehr Infos unter www.GUSTO.at/zu_Gast

Radieschen-Carpaccio mit Kirschen und Nussknusper

4 Portionen, Zubereitung ca. 30 Minuten

2 Bund Radieschen
100 g Kirschen
20 g Kristallzucker
50 ml Apfel-Balsamico
50 ml Wasser
20 ml Haselnussöl
50 g Pecorino (zerbröckelt)

Salz, Pfeffer

1. Radieschen putzen, zarte Blättchen für die Garnitur reservieren. Einen Bund vierteln, zweiten Bund dünn hobeln. Kirschen entkernen.
2. In einer Pfanne Zucker erhitzen, bis er hell karamellisiert (nicht umrühren!). Kirschen und geviertelte Radieschen zugeben, mit Balsamico ablöschen und mit Wasser aufgießen. Köcheln, bis der Großteil der Flüssigkeit verdunstet ist (ca. 5 Minuten). Kirschen und Radieschen herausnehmen, Öl in den Fond rühren, mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Kirschen und Radieschen mit dem Fond anrichten, mit gehobelten Radieschen und Pecorino bestreuen, mit Radieschenblättern garnieren.

Haselnussknusper

50 g Haselnüsse, 50 g Eiklar,
50 g Butter (zerlassen),
50 g glattes Mehl, Salz

Backblech mit Backpapier belegen. Rohr auf 180°C vorheizen. Nüsse grob hacken. Eiklar, Butter, Mehl und 1 Prise Salz glatt rühren. Teig sehr dünn auf das Blech streichen, mit Haselnüssen bestreuen, im Rohr (mittlere Schiene) goldgelb backen (ca. 12 Minuten). Knusper herausnehmen, auskühlen lassen und in Stücke brechen.

Pro Portion: 371 kcal; 9 g EW; 28 g Fett; 21 g KH; 1,8 BE; 28 mg Chol.

Es gibt viele Sorten Radieschen - jede ist hier willkommen!



Weintipp

Junger Wiener Gemischter Satz DAC Klassik mit fruchtigen Aromen von Apfel, Melone und Zitrus verträgt sich gut dazu.