Cidre-Suppe mit Meerrettich-Klößchen

Zutaten:

Für die Suppe:

2 große süß-saure Äpfel
1 Schalotte
1 halbe kleine Knoblauchzehe
1 große Kartoffel
etwas Butter
1 l Gemüsebrühe
200 g Creme fraiche
400 ml Sahne - 200 ml davon evtl. als Creme légère (davon 200 ml Sahne schlagen)
1/2 l Cidre
Salz und Pfeffer

Für die Klößchen:

30 g Butter
1/8 l Wasser
Salz
80 g Mehl
2 Eier
50 g geriebener Meerrettich
Muskatnuss

Zubereitung:

Der Suppe:

Die Äpfel, die Kartoffel, die Schalotte und den Knoblauch schälen. Den Knoblauch fein hacken, die Schalotte in feine Würfelchen schneiden. In einem großen Topf die Butter schmelzen und den Knoblauch und die Schalotten glasig werden lassen. Die Äpfel in der Zwischenzeit in kleine Stückchen schneiden und ebenfalls anschwitzen. Mit der Gemüsebrühe ca. 10 Minuten garen. Die Kartoffel fein raspeln und mitkochen, damit die Suppe sämig wird. Die Creme fraiche und die Sahne zugeben und mit dem Mixstab pürieren. Unmittelbar vor dem Servieren den Cidre zugeben, die Schlagsahne einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Der Klößchen:

Für die Klößchen das Wasser, die Butter und eine gute Prise Salz aufkochen. Mehl auf einmal dazugeben und rühren bis sich der Teig als Kloß vom Topfboden löst und ein weißer Film am Topfboden zurückbleibt. Den Topf von der Kochstelle nehmen und die Eier nacheinander unterrühren. Den Meerrettich schälen, fein reiben und dazugeben. Mit Salz und Muskat abschmecken. Mit 2 Teelöffeln

lassen. Klößchen abtropfen lassen und in die Suppe geben.

Tipp: Eine ungewöhnliche Kombination. Fruchtig-herb mit leicht säuerlicher Note.