

Kalte Randensuppe

Kategorie	Suppen
Geographisch	nördlich der Alpen
Rezept für	4 Personen
Schwierigkeit	Lehrling
Zubereitung	15 Minuten



Ein ungewöhnlicher, fruchtig-herber Menüauftakt ...

Mise en place

3 gekochte Randen, möglichst vom Biobauern

4 Granny Smith
Einige Spritzer Zitronensaft

80 g Zwiebel

5 dl Apfelsaft, am besten biologisch
2 Mokkalöffel Milerb-Knoblauch
2 Mokkalöffel Milerb-Petersilie
2 Mokkalöffel Milerb-Kerbel
1 Mokkalöffel Milerb-Minze
2 Esslöffel Zitronensaft
2 Esslöffel bestes Olivenöl
Salz
Pfeffer

6 g Milerb-Knoblauch
3 g Milerb-Majoran

Zubereitung

Schneiden Sie die Randen in grobe Würfel.

Die Äpfel waschen, schälen, rüsten und in grosse Stücke schneiden. Für die Garnitur eine Apfelhälfte fein würfeln und mit Zitronensaft beträufeln. Beiseite stellen.

schälen und vierteln.

Alles ausser die Garnitur im Mixer pürieren und im Kühlschrank 30 Minuten durchziehen lassen.

Mit den Apfelwürfeln bestreuen und anrichten.

Milerb-Würzkräuter begeben, mit dem Schwingbesen gut verteilen. Die Hälfte des Rahms in die Pfanne geben und mit dem Pürierstab appetitlich schaumig zaubern. Die Suppe in vorgewärmte Teller verteilen, mit einem Tupfer Schlagrahm garnieren und mit den warm gehaltenen Pilzchen dekorieren. Bon appétit!