

SPARGELCRÈMESUPPE



Zutaten (für 4 Personen)

500 g weißer Spargel, 1 L Gemüsebrühe,
1 TL Zucker, etwas Zitronensaft, 50 g Butter,
2 kleine Schalotten, 3 EL Mehl, 100 ml Weiß-
wein, 200 ml saure Sahne, etwas Salz und
Pfeffer



Zubereitung (für 4 Portionen)

Den Spargel waschen und schälen. Schale mit der Gemüsebrühe, Zucker und Zitronensaft aufkochen und etwa 15 Minuten bei leichter Hitze ziehen lassen. Absieben und den Spargelfond abkühlen lassen.

In einer Pfanne die Butter erhitzen, fein gehackte Schalotten darin andünsten, mit Mehl bestäuben und etwas anziehen lassen (das Mehl muss aber hell bleiben). Unter Rühren mit dem Weißwein langsam ablöschen und den kalten Spargelfond nachgießen. Das Ganze aufkochen lassen. Den Spargel in etwa 4–5 cm lange Stücke schneiden und begeben. Auf kleiner Hitze ca. 45 Minuten ziehen lassen, bis der Spargel gar ist. Sahne beigegeben und mit dem Mixer pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp: Für mehr Biss ein paar der gekochten Spargelspitzen ganz lassen und unter die pürierte Suppe mischen. Mit goldbraun gerösteten Brotwürfeln servieren.