

Spargel Cremesuppe

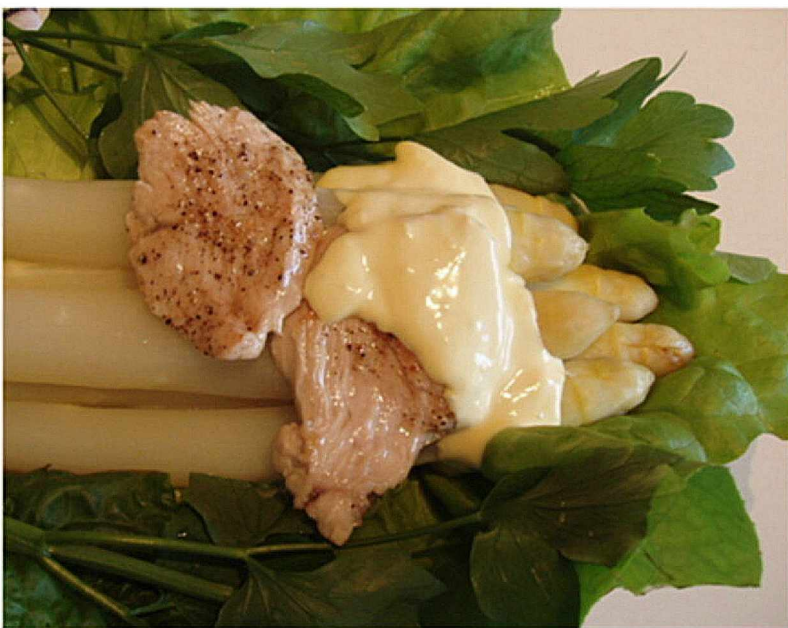


Zutaten

2 kg frischen Spargel
¼ Stück Butter
3 EL Mehl
Zitronensaft
1 Ei
Sauerrahm
Muskatnuß
Zucker
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Spargel waschen, schälen und vom Stiel ca 1 cm abschneiden. Ein Viertel des Spargels in Stücke schneiden, zusammen mit den Schalen in 1,5 l Wasser 15 min kochen. Die Spargelbrühe durch ein Sieb gießen und beiseite stellen. In einen zweiten Topf Butter schmelzen, das Mehl einrühren und zu einer Paste rühren, die Spargelbrühe langsam mit dem Schneebesen einrühren und aufkochen. Die gekochten Spargelstücke in die Brühe legen und mit dem Stabmixer alles fein pürieren. Die restlichen 1,5 kg Spargel in Stücke schneiden - in die Suppe legen und bei milder Hitze ebenfalls 15 Minuten garen. Zum Schluß in einer großen Tasse ein Eigelb mit einem Becher Sauerrahm oder Sahne verrühren, etwas von der Suppe hinzufügen, zu einer sämigen Legierung rühren und zur Suppe geben. Die Suppe darf nun nicht mehr kochen (sonst gerinnt das Ei). Zum Schluß mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß und Zitronensaft würzen, mit Schnittlauch oder Petersilie garnieren und heiß servieren.



Wird weniger Suppe benötigt, kann man den restlichen Spargel als Hauptgericht mit Putenbrustfilet und Soße Hollandaise reichen.
