

Spargelcremesuppe



Fotos: Guy Wolff



Dieses Rezept stammt von Isabelle Rossi aus Aspelt.

Den Spargel schälen und die holzigen Enden abschneiden.

Die Schalen mit dem Wasser zum Kochen bringen und etwa 15 Minuten köcheln lassen. Die Schalen abgießen und das Spargelwasser auffangen.

Die weißen Spargelstücke in 50 g Butter andünsten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit der Spargel- und Gemüsebrühe auffüllen und während 15 Minuten köcheln lassen.

Die Sahne steif schlagen und mit der Hälfte der fein gehackten Petersilie vermischen.

Den weißen Spargel mit der Brühe pürieren, mit frisch geriebener Muskatnuss, Pfeffer, Salz und Zitronensaft abschmecken.

Den grünen Spargel in der restlichen Butter bissfest während ungefähr 8 Minuten andünsten.

Die Suppe in tiefen Tellern anrichten, den grünen Spargel und die geviertelten Kirschtomaten in der Suppe verteilen. In die Mitte einen Kleks geschlagener Sahne setzen und mit der restlichen gehackten Petersilie bestreuen.

Weintipp:

Probieren Sie hierzu einen sehr guten Rivaner oder Auxerrois – passt wunderbar!

Zutaten für 4 Personen

- 200 g grüner Spargel
- 700 g weißer Spargel
- 500 ml Wasser
- 100 g Butter
- 500 ml Hühnerbrühe
- 4 Kirschtomaten
- 200 ml Sahne
- Pfeffer, Salz
- Muskatnuss
- Zitronensaft
- frisch gehackte Petersilie