

Rezept 025 : Spargelcremesuppe

Zutaten :

500g Spargel
2 Frühlingszwiebel (oder Lauch)
2 EL Butter
1 EL Mehl
2 EL Creme fraiche
1 EL Zitronensaft
Schnittlauch
Pfeffer
Salz
Zucker

Zubereitung :

Spargel waschen, schälen und in ca. 3 cm große Teile schneiden. In einem Topf ca. 1 Liter Wasser zum Kochen bringen und mit Salz und Zucker würzen. Wer es gerne würzig hat, kann einen Suppenwürfel dazu geben. Die Spargelstücke darin weich kochen (ca. 15 Minuten).

In der Zwischenzeit Frühlingszwiebel (oder den Lauch [= Porree]) waschen und schneiden.

Den Spargel, wenn er weich ist, abseihen (den Sud aufheben !), die Spargelspitzen zur Seite geben. den Rest in einen Topf geben. Nun die weichen Spargelteile (ohne die Spitzen) pürieren, am Besten mit einem Pürierstab und zur Seite stellen.

In einem (weiteren) Topf die Butter anschmelzen und das Mehl zugeben und verrühren, so dass keine Klumpen entstehen. Die Zwiebelteile untermischen und nach und nach den Sud (das Kochwasser vom Spargel also) begeben, ständig umrühren. Das Ganze sollte nun etwa 10 Minuten leicht köcheln. Nun die pürierten Spargelcreme begeben und untermischen, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Bevor alles fertig ist, die zu Beginn weggestellten Spargelspitzen dazugeben.

Vor dem Servieren mit frischem geschnittenen Schnittlauch bestreut servieren.

Guten Geschmack !