

Spargelcremesuppe

Zutaten:

1 kg Spargel , (Suppenspargel)
1 Liter Fleischbrühe
40 g Butter
1 TL Zucker
1 EL Mehl
200 ml Wein , weiß
0.5 Bund Petersilie
2 Eigelb
200 g Schlagsahne
Salz
Pfeffer , weiß, frisch gemahlen
etwas Muskat
Zitronensaft , von einer halben Zitrone

Zubereitung:

Den Spargel waschen, schälen und die Köpfe etwa 4 cm abschneiden. Köpfe beiseite legen und den restlichen Spargel in kleine Stücke schneiden. Wer Zeit hat, kann die Schalen in Wasser auskochen und das Spargelwasser mit Instant-Brühe anmischen.

Die Brühe (oder auch einfach nur Wasser) in einem Suppentopf zum Kochen bringen. Einen Stich Butter und etwas Zucker hinzufügen und die Spargelstücke hineingeben, ca. 20 Minuten bei mittlerer Hitze kochen. Die Suppe mit dem Mixer pürieren und durch ein Sieb passieren.

Die restliche Butter in einem Topf zerlassen, Mehl darüber stäuben und unter Rühren goldgelb anschwitzen, danach den Weißwein angießen. Die Spargelsuppe unterrühren und zum Kochen bringen. Die beiseite gelegten Spargelköpfe hineingeben und ca. 8 Minuten leise köcheln.

Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Das Eigelb mit Dreiviertel der Sahne verquirlen.

Die restliche Sahne halb steif schlagen. Die Suppe vom Herd nehmen und die Ei-Sahne-Mischung langsam einrühren, die Suppe darf nicht mehr kochen! Mit Zucker, Salz, Pfeffer, etwas Muskatnuss und Zitronensaft abschmecken. In vorgewärmte Teller füllen und jede Portion mit Schlagsahne und Petersilie garnieren.

kcal p. P.: 290

Menge/Portionen: 4

Zubereitungszeit: 30 Minuten