

Spargelcrèmesuppe

Rezept für 12-15 Personen:

1 kg weisse, frische Spargeln
40 g Butter
50 g Mehl
2 dl Weißwein
3 lt Kochwasser
1 EL Salz
1 EL Zucker
1 EL Essig
3 dl Rahm
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
2 dl Schlagrahm
etwas fein geschnittener Schnittlauch



Zubereitung:

Die Spargeln schälen, holzige Teile entfernen, in kochendem Salzwasser (Essig, Zucker und Salz werden zum Kochwasser gegeben), fast gar kochen.

In Eiswasser kurz abschrecken (beseitigt Bitterstoffe) und klein schneiden, Spitzen für die Einlage weglegen.

Butter leicht bräunen, Mehl einrühren und mit dem Weißwein ablöschen.

Mit ca. 2 Liter Spargelkochsud und Rahm aufgiessen.

Aufkochen, die Spargelstücke einlegen und ca. 30 Minuten köcheln lassen. Die Suppe mit dem Stabmixer pürieren und abschmecken.

Die Spargelköpfe längs halbieren und in die Spargelcremesuppe einlegen.

Mit etwas Schlagrahm und Schnittlauch garnieren.