

Spargelcremesuppe

Kategorie: Suppe

Zubereitungszeit : 50 min

Portionen: 4

Zutaten:

- 1 kg Spargel
- 1 l Gemüsebrühe
- 50 g Butter
- ½ TL Zucker
- ½ Zwiebel
- 1 EL Mehl
- 250 ml trockener Weißwein
- 2 Eigelb
- 250 ml Sahne
- ½ Zitrone
- ½ Bund Schnittlauch
- Salz, weißer Pfeffer
- ½ TL geriebene Muskatnuss

Beschreibung:

1. Den Spargel waschen und mit einem Sparschäler schälen. Dabei knapp unterhalb der Spargelköpfe beginnen. An den unteren Enden ca. 3 cm abschneiden, da die Spargelstangen hier oft holzig sind. Die Spargelstangen in ca. 4 cm lange Stücke schneiden und in einen großen Topf geben.
2. Die Gemüsebrühe dazu gießen, 25 g Butter und den Zucker hinzufügen und das Ganze auf dem Herd zum Kochen bringen. Sobald die Brühe kocht, die Hitze reduzieren und den Spargel auf kleiner Flamme in 15- 20 Minuten bissfest garen. Einige Spargelstücke mit dem Schaumlöffel herausnehmen und beiseite stellen. Die Suppe nun mit dem Pürierstab pürieren und anschließend durch ein feines Sieb streichen.
3. Die Zwiebeln abziehen und sehr fein hacken. Die restliche Butter in der Pfanne zerlassen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Das Mehl darüber stäuben, unter Rühren goldgelb anschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Anschließend die Spargelsuppe unterrühren und erhitzen. Die beiseite gestellten Spargelstücke nun wieder hinein geben.
4. Die Eigelbe mit 125 ml Sahne verquirlen, die restliche Sahne steif schlagen. Die Suppe vom Herd nehmen und die Ei-Sahne-Mischung vorsichtig einrühren. Die Suppe darf dabei nicht mehr kochen, da sonst das Eigelb gerinnt. Die Zitrone auspressen. Den Schnittlauch waschen, mit Küchentuch trocken tupfen und in feine Röllchen schneiden.
5. Die Suppe mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und etwas Zitronensaft abschmecken und in Suppenschalen füllen. Mit 1 Klecks geschlagener Sahne und Schnittlauchröllchen garnieren.

