

Gasthof Kreuz Trautz

Spargelcremesuppe von grünem Spargel

Zutaten für 4 Personen:

500 gr. Spargel grün
1 lit. Wasser
50 gr. Butter
100 gr. Zwiebel fein gehackt
50 gr. Mehl glatt
¼ lit. Sahne
Salz
eventuell Gemüsebrühe oder gekörnte Brühe

Das hintere 1/3 des Spargels schälen

Die geschälten Spargeln ins kochende und gesalzene Wasser einlegen und 1 1/2 – 2 Minuten kochen lassen, heraus nehmen und im kaltem Wasser abschrecken. Dann die restlichen Spargelparüren in den Fond geben und ca. 10 Minuten köcheln lassen und den Fond einreduzieren lassen.

Wären dessen die Zwiebeln mit dem Butter in kleinem Topf anschwitzen, das Mehl dazugeben und mitschwitzen ohne Farbe zu nehmen, die hintere Hälfte der Spargeln in kleine Stücke schneiden und dazugeben, kurz anschwitzen und dann mit dem reduzierten Spargelfond aufgießen und aufkochen lassen. Die Sahne dazugießen und nochmals kurz aufkochen lassen.

Abschmecken mit Salz, gekörnter Brühe oder Gemüsebrühe. Anschließend mit dem Stabmixer gut pürieren.

Die restlichen Spargelspitzen in schöne Stücke schneiden (nicht zu klein) und in einen Topf geben, mit der Spargelsuppe durch ein Sieb aufgießen und nochmals kurz aufkochen lassen, in Teller anrichten, mit Sahnehäubchen garnieren, mit Brotcroutons und Schnittlauch bestreuen.