etwas für Spargelliebhaber und solche die es werden wollen!

Spargelcremesuppe

Vorspeise für 4 Personen

Zutaten

500g Spargel, 500ml Gemüsebrühe, 30g Butter, 1 Teelöffel Salz, 1 Prise Zucker, 2 Esslöffel Mehl, 100ml fruchtiger Weißwein, 1 Eigelb, 200ml Sahne, 3 Prisen weißen Pfeffer, 3 Prisen Muskatnuß, halbe Zitrone

Zubereitung

1. den Spargel schälen und anschließend die Köpfe abschneiden
2. die Brühe zum Kochen bringen, 1 Teelöffel Butter und eine Prise Zucker zugeben
3. den Spargel ohne Köpfe in 2cm lange Stücke schneiden und in der Brühe etwa 20 Minuten kochen
4. wenn der Spargel ganz weich ist, die Suppe vom Herd nehmen
5. den Spargel in der Suppe mit dem Pürierstab gut pürieren
6. die restlich Butter in einem Topf zerlassen
7. das Mehl gleichmäßig darüberstäuben und unter ständigem Rühren goldgelb anschwitzen
8. nun den Weißwein langsam dazugießen und anschließend die Spargelsuppe dazugeben
9. das ganze aufkochen, dann die Spargelköpfe hinzugeben und etwa 12 Minuten sanft köcheln
10. die Suppe vom Herd nehmen
11. nun das Eigelb mit 100 ml Sahne verquirlen - den Rest der Sahne steif schlagen
12. die Ei-Sahne-Mischung vorsichtig in die Suppe einrühren
13. die Suppe mit derm Zitronensaft, dem Pfeffer, der Muskatnuß und dem Salz abschmecken
14. die Suppe mit einem Löffel Schlagsahne pro Teller servieren

Zeitbedarf

1 Stunde