



Spargelcremesuppe

(Für ca. 2 1/2 l)

Spargel entgiftet und entwässert

Den weißen Spargel unterhalb des Kopfes bis zum Ende, beim grünen Spargel nur das untere Drittel schälen. Die holzigen Enden entfernen. Alle Spargelköpfe auf 1 1/2 cm Länge abschneiden und in 1/4 l heißem Wasser mit je 1 Msp. Salz und Zucker knackig kochen. Die Spargelstangen in jeweils 2 cm große Stücke schneiden.

Butterschmalz erwärmen. Gemüse, Gewürze (außer Salz, Pfeffer und Muskat) zufügen, umrühren, mit Gemüsesud bedecken und zugedeckt weich kochen. Im Mixer pürieren, mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Mit dem Spargelspitzenwasser aufgießen, bis zur gewünschten Konsistenz verdünnen und kurz aufkochen.

Zum Schluss die Spargelspitzen untermischen und mit Petersilie bestreut servieren.

Tipp: Wenn Sie die Spargelenden und -schalen mit Wasser auskochen, ergibt das einen guten Sud zum Aufgießen für Spargelrisotto. Sie können ihn aber auch für diese Suppe statt des Gemüsesuds verwenden.

Erde

- 1 Bund weißer Spargel
- 1 Bund grüner Spargel
- 2 mehlig, mittelgroße, geschälte und grob zerkleinerte Erdäpfel
- 1–1 1/2 l heißer Gemüsesud (s. S. 57)
- 1/2 TL Rohrohrzucker
- 3 EL Butterschmalz

Metall

- 1 mittelgroße, geschälte und grob zerkleinerte Zwiebel
- 1 Msp. frisch gemahlener Kardamom,
- 1 Msp. frisch gemahlener weißer Pfeffer
- 1 Msp. Muskatnuss

Wasser

- unraffiniertes Meersalz nach Bedarf

Holz

- 2 EL frisch gehackte Petersilie

Feuer

- 1 Msp. frisch geriebene Zitronenschale
- heißes Wasser nach Bedarf