

Grüne Spargelsuppe:

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

300g	grüne Spargeln
2 EL	Butter oder Margarine
1	Schalotte
1 dl	Weisswein
5 dl	Gemüsebouillon
1 dl	Wasser
1 EL	Maizena (Maisstärke)
3 EL	Rahm
4 KL	Crème fraîche
	Salz und Pfeffer nach Bedarf

Zubereitung:

Die Spargelspitzen ca. 2cm lang schräg abschneiden, längs in sehr feine Streifen schneiden in wenig Butter andünsten und für die Garnitur beiseite stellen. Rest der Spargeln in Scheibchen schneiden.

Die Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Spargelscheibchen und Schalotte kleingehackt andämpfen. Wein dazugeben, auf ca. die Hälfte einköcheln.

Die Bouillon dazugeben, aufkochen, Hitzereduzieren ca. 25 Min. köcheln, bis die Spargeln weich sind.

Das Wasser mit dem Maizena verrühren, unter Rühren dazugießen, Die Spargeln mit der Flüssigkeit fein pürieren nochmals kurz köcheln.

Den Rahm begeben, Suppe nur noch heiss werden lassen, würzen, mit dem Mixstab schaumig rühren. In vorgewärmte Suppenteller verteilen, mit den beiseite gestellten Spargelstreifen und Crème fraîche garnieren.