

## Spargelsuppe mit Brunnenkresse und pochiertem Ei

Rezept für 4 Personen

### Zutaten:

|        |                           |
|--------|---------------------------|
| 1,5 kg | Spargel                   |
| ½      | Bio-Zitrone               |
| 1      | altbackenes Brötchen      |
| 2-3 TL | Puderzucker               |
| 60 g   | Butter                    |
|        | Meersalz                  |
| 100 ml | trockener Wermut          |
| 100 ml | Sahne                     |
| 1-2 EL | Zitronensaft              |
| 1 Bund | (ca. 100 g) Brunnenkresse |
| 1-2 EL | Zitronensaft              |
| 2-3 EL | Olivenöl                  |
| 100 ml | milder Weisswein-Essig    |
| 4      | sehr frische Eier         |



### Zubereitung:

Spargel waschen, schälen und Enden abbrechen. Schalen in einen Topf geben, knapp mit kaltem Wasser bedecken. Zitrone in Scheiben schneiden und hinzugeben. Brötchen und etwa einen halben Teelöffel Zucker hinzugeben und alles einmal aufkochen. Von der Kochstelle nehmen und Schalen zugedeckt etwa 30 Minuten ziehen lassen. Spargelsud durch ein Sieb passieren.

16 etwa acht Zentimeter lange Spargelstücke mit Spitzen abschneiden. Spargelspitzen in 20 Gramm zerlassener Butter andünsten, mit etwas Salz und Puderzucker bestreuen, etwas Spargelsud dazugießen und Spitzen darin weich dünsten. Mit Schaumkelle herausheben, abtropfen lassen und beiseite legen (den Kochsud wieder zum restlichen Spargelfond geben).

Restlichen Spargel in kleine Stücke schneiden. Restliche Butter in einem Topf zerlassen. Kleingeschnittenen Spargel hinzugeben, salzen, mit etwas Puderzucker bestreuen und alles einige Minuten andünsten. Mit Wermut ablöschen, etwas einkochen lassen. Etwa 500 Milliliter vom Spargelsud dazugießen, alles zum Kochen bringen und etwa zehn Minuten köcheln lassen. Sahne hinzugießen, weitere fünf bis zehn Minuten köcheln lassen. Spargel in der Suppe pürieren, nach Wunsch noch etwas Spargelfond hinzufügen und Suppe mit Salz, Zucker und Zitronensaft abschmecken.

Brunnenkresse verlesen, waschen und trocken schleudern. Blätter von Stielen abzupfen. Zitronensaft, Öl und etwas Salz verschlagen und mit Kresse vermischen.

Etwa ein Liter Wasser und den Essig zum Kochen bringen. Sud mit einem Löffel kräftig durchrühren, sodass ein Strudel entsteht. Eier in den bewegten Sud gleiten lassen und etwa vier Minuten unterhalb des Siedepunkts ziehen lassen, dabei mit zwei Löffeln in Form halten.

Je vier Spargelspitzen auf vorgewärmten tiefen Tellern zu einem Quadrat anordnen. Die marinierte Brunnenkresse darin verteilen. Die pochierten Eier mit einer Schaumkelle aus dem Sud heben, auf die Brunnenkresse setzen. Die heiße Spargelsuppe nochmals kurz durchrühren und einfüllen.