

# GRÜNE SPARGELCREMESUPPE



## Zutaten

1 kg grüner Spargel

400 ml Wasser

100 g grüne Erbsen (frisch oder tiefgekühlt)

200 g mehlig kochende Kartoffeln

2 Schalotten

30 g Butter

1/2 Glas trockener Weißwein 400 ml Gemüsebrühe, schmeckt sie ruhig kräftig ab, da sie halb und halb mit dem nicht gewürzten Spargel Sud verwendet wird

400 ml Spargel Sud (vom abgekochten Spargel, siehe rezepteschritte 1 bis 4)

300 ml sahn

3 Eigelb

Abrieb & Saft einer halben Zitrone

zum würzen: Salz / Pfeffer / rosa Pfefferbeeren

## **Zubereitung**

1. *den Spargel kalt abbrausen, die Spargelspitzen abschneiden und zur Seite legen*
  2. *den restlichen Spargel in kleine Stücke schneiden*
  3. *den Spargel mit 400 ml Wasser in einem Topf aufkochen, und ca. 15 Minuten köcheln lassen*
  4. *den gekochten Spargel auf ein Sieb abgießen, den Spargel Sud dabei auffangen*
  5. *Schalotten schälen und hacken, Kartoffeln schälen und kleinschneiden*
  6. *Butter in einem Topf schmelzen lassen, die Schalotten darin glasig andünsten*
  7. *Erbsen und Kartoffel Stückchen hinzugeben, sowie den gekochten grünen Spargel, und kurz mitbraten*
  8. *mit dem halben Glas Weißwein ablöschen*
  9. *dann mit der Gemüsebrühe und dem Spargel Sud aufgießen, salzen und pfeffern und die Suppe 20 Minuten köcheln lassen nach der Kochzeit, die Suppe mit einem Pürierstab glatt mixen, so dass keine großen stücke mehr in der Suppe sind die Suppe dann durch ein feines sieb durchpassieren, und zurück in den Topf geben, und sanft erhitzen die sahn mit dem Eigelb verquirlen, und einen Teil der warmen suppe in die sahn rühren und angleichen den suppentopf auf die kleinste Hitze drehen, und das sahn-eigelb-gemisch einrühren und legieren (sprich: die Suppe bis kurz vor Siedepunkt erhitzen, so dass das Eigelb die Suppe schön bindet. bitte achtet darauf, die Suppe nicht mehr zu kochen, sonst kann das Ei gerinnen und ausflocken) suppe nochmals gut mit Salz, Pfeffer, zitronenabrieb und -saft abschmecken*
- Spargelspitzen in einer Grill Pfanne mit etwas Olivenöl anbraten und leicht salzen*
- suppe mit ein wenig aufgeschlagener sahn, den gebratenen Spargelspitzen und rosa pfefferbeeren servieren*