

Spargel-Suppe mit Fisch-Bällchen und Spargel-Salat

Für zwei Personen

Für die Spargelsuppe:

2 Bund weißen Spargel	4 Schalotten	250 ml Geflügelfond
1 Zitrone	200 ml Sahne	50 ml Weißwein
50 g Butter	Speisestärke	2 Zweige Thymian
Zucker		

Für die Fischbällchen:

200 g Kabeljau Loin	10 Garnelen	100 ml Sahne
franz. Wermut	1 kleines Bund Koriander	Pankomehl
1 L neutrales Öl		

Für den Spargelsalat:

1 Bund grüner Spargel	$\frac{1}{4}$ Zitrone, Saft	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Spargelsuppe:

Den Spargel mit einem Sparschäler schälen. $\frac{3}{4}$ des Spargels schneiden (der Rest wird für den Salat benötigt). Ca. 500 ml Wasser mit dem Geflügelfond zum Kochen bringen, Zucker, Saft der Zitrone und Spargelschalen hinzufügen. Alles ca. 15 Minuten kochen lassen.

Abgießen und den Sud auffangen und beiseitestellen. Schalotten abziehen, kleinschneiden und in einem Topf mit Butter glasig andünsten.

Mit Sud ablöschen und den restlichen Sud hinzufügen. Geschnittenen Spargel in den Sud geben. Weißwein hinzufügen, aufkochen lassen und reduzieren. Wenn der Spargel weich ist, mit einem Pürierstab aufmixen.

Sahne, Salz, Pfeffer und etwas Thymian hinzufügen. Bei Bedarf leicht mit Stärke abbinden. Nochmals schaumig mixen.

Für die Fischbällchen:

Fisch und Garnelen kleinschneiden und kurz in den Froster geben damit der Fisch sehr kalt ist. Nach ein paar Minuten den Fisch und die Garnelen in einen Cutter geben und zusammen mit Sahne, Wermut und Koriander mixen, dass eine grobe Paste entsteht.

Aus der Paste kleine Bällchen formen und in Pankomehl gleichmäßig wälzen. Öl in einen Topf geben und erhitzen, mit einem Holzkochlöffel testen, sobald kleine Bläschen am Kochlöffel aufsteigen ist das Öl heiß genug. Bällchen frittieren, bis sie goldbraun sind. Mit einem Schaumkelle aus dem Topf heben und auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Für den Spargelsalat:

Grünen Spargel an den unteren Enden abschneiden und falls nötig den unteren Teil etwas schälen. Spargel in gleichmäßige Stücke schneiden.

In einer Pfanne etwas Sud des weißen Spargels aufkochen und den Spargel hineingeben. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und etwas Olivenöl würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Verena Schiller am 08. Juni 2021