

# Spargel-Creme-Suppe mit Forellen-Tatar, Spargel-Spitzen

## Für zwei Personen

### Für die Suppe:

500 g dicke Spargelstangen	1 Zwiebel	1 Zitrone, Saft
2 EL Butter + Butter	200 ml Sahne	4 cl franz. Wermut
100 ml Sake	Ahornsirup	Zucker
Salz	Pfeffer	

### Für das Forellen-Tatar:

2 Forellenfilets	2 Radieschen	1 Zitrone, Abrieb
2 Sch. eingel. Sushi-Ingwer	1 TL helle Misopaste	1 EL Ahornsirup
1 TL grober Dijon-Senf	Rauchsatz	weißer Pfeffer

### Für den Wasabi-Kresse-Schaum:

1 TL Wasabipaste	2 Beete Gartenkresse	1 EL kalte Butter
200 ml Sahne	1 Msp. Lecithin	

### Für die Garnitur:

1-2 TL Forellenkaviar	1 Beet Gartenkresse	
-----------------------	---------------------	--

## Für die Suppe:

Den Spargel schälen, die Spitzen (etwa 5-10 cm lang), abschneiden und halbieren. Butter in eine Grillpfanne geben, die halbierten Spargelspitzen hinlegen und garen. Mit Ahornsirup beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen. Restlichen Spargel für die Suppe klein schneiden. Zwiebel abziehen und würfeln. Spargelstangen und Zwiebel in Butter anrösten.

Mit Wermut ablöschen und einkochen lassen. Dann Sake angießen.

Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Spargelstangen mit Zitronensaft, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Etwas Flüssigkeit in einen kleinen Topf umfüllen und für den Schaum beiseitestellen.

Dann die Spargelstangen mit 2 EL Butter und Sahne schaumig pürieren.

Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

## Für das Forellen-Tatar:

Radieschen putzen und fein schneiden. Zitrone unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Eingelegten Ingwer klein schneiden.

Forellenfilets fein schneiden. Forelle, Radieschen, Ingwer, Zitronenabrieb, Misopaste, Ahornsirup, Dijon-Senf, Rauchsatz und Pfeffer zu einem Tatar verarbeiten. Tatar in einem Servierring auf einem Suppenteller mittig anrichten. Mit dem Stiel eines Kochlöffels ein Loch in die Turmmitte drücken und dort später den Wasabi-Kresse-Schaum einfüllen.

Tatar vor dem Servieren unter einem Glas mithilfe der Räucherpistole räuchern.

## Für den Wasabi-Kresse-Schaum:

Gartenkresse vom Beet schneiden. Kresse, Wasabi, und Sahne zum abgeschöpften Spargelsud (s.o.) geben und erhitzen. Alles fein pürieren und mit kalter Butter und Lecithin schaumig aufschlagen. Schaum in das Loch des Forellen-Tatars füllen.

## Für die Garnitur:

Gericht mit Forellenkaviar und Kresse garnieren.

Die gegarten Spargelspitzen aufrecht auf dem Suppenteller, rund um das Tatar, anrichten. Spargelsuppe in ein Kännchen füllen und à Part servieren.

Daniel Schöller am 26. April 2022