

Spargel-Suppe mit gefüllten Blätterteig-Stangen

Für zwei Personen

Für die Suppe:

300 g weißer Spargel	100 g weiche Butter	200 ml Sahne
200 ml Gemüsefond	Weißwein	1 Kasten Kresse
100 g Mehl	1 Prise Zucker	1 Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Blätterteigstangen:

1 Platte Blätterteig	4 Scheiben	Schwarzwälderschinken
4 Stangen grüner Spargel	1 Ei, Eigelb	2 TL Crème-fraîche
20 g Sesamkörner		

Für die Suppe:

Den Spargel waschen, schälen und die holzigen Enden abschneiden.

Kresse abbrausen, trockenwedeln und mit einer Schere abschneiden und für die Garnitur beiseitelegen. Die Schalen vom Spargel in 200 ml Wasser und 200 ml Gemüsefond ca. 15 Minuten aufkochen lassen und anschließend mit einem Sieb abseihen. Den Spargel in Stücke schneiden und in den Spargelsud geben und gar kochen. Sahne aufschlagen. Butter in einer heißen Pfanne erhitzen und mit Mehl vermengen, bis diese eine hellbraune Färbung angenommen hat. Die entstandene Mehlschwitze und die aufgeschlagene Schlagsahne zum Spargelsud hinzufügen und verrühren. Anschließend alles pürieren und mit Weißwein, Zucker, einer Prise Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Blätterteigstangen:

Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Das Eigelb vom Eiweiß trennen. Den grünen Spargel waschen und das stumpfe Ende abschneiden. Den grünen Spargel eine Minute mit zum Spargel-Sud geben und eine Minute garen. Blätterteig in dünne Streifen schneiden, mit Schinken belegen, dünn Crème Fraîche auftragen und mit dem grünem Spargel belegen und einrollen. Die eingerollten Blätterteigstangen mit Eigelb bestreichen, mit etwas Sesam bestreuen und im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten goldgelb backen. Anschließend die Blätterteigstangen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Die Spargelsuppe in einer Schüssel anrichten, mit Kresse und schwarzem Pfeffer bestreuen und mit Blätterteigstangen anrichten und servieren.

Marie Grüner am 09. Mai 2017