

# Spargel-Creme-Suppe mit Bärlauch-Schaum und Rhabarber

**Für zwei Personen**

**Für die Suppe:**

250 g weißer Spargel	2 Stangen weißer Spargel	1 Zitrone, Saft
250 g Sahne	15 g Mehl	60 g Butter
Zucker	Chili-Würzsauce	1 TL Sesamöl
Salz		

**Für den Bärlauch-Schaum:**

200 g Schmand	200 g saure Sahne	20 g Bärlauch
Salz	Pfeffer	

**Für den Rhabarber:**

1 Stange Rhabarber	2 EL Mehl	30 ml Mineralwasser
Pflanzenöl	1 Prise feines Salz	

**Für die Suppe:**

Den Spargelbruch mit 500 ml Wasser, Salz und Zucker in einem Topf einmal aufkochen lassen, 10 Minuten ziehen lassen und anschließend passieren. Butter in einem Topf schaumig werden lassen, Mehl mit einem Schneebesen einrühren und sofort mit dem heißem Spargelfond und der Sahne ablöschen. Mit Salz und Zucker würzen, einmal aufkochen und 10 Minuten ziehen lassen. Anschließend durch ein feines Sieb passieren, mixen und mit etwas Zitronensaft und etwas Tabasco abschmecken.

Die Spargelstangen schälen und in feine Rauten schneiden. Mit Salz Zucker, Zitronensaft und etwas Sesamöl marinieren.

**Für den Bärlauch-Schaum:**

Schmand mit saurer Sahne, gehacktem Bärlauch, Salz und Pfeffer vermengen, mit dem Stabmixer kräftig aufmixen und in einen Sahnespender füllen.

Den Schaum aus einem Sahnespender auf den Teller geben.

**Für den Rhabarber:**

Den Rhabarber schälen und grob würfeln.

Aus Mehl, Mineralwasser und Salz einen Ausbackteig anrühren. Die Rhabarberstücke durch den Teig ziehen und in einem Topf mit reichlich Öl goldgelb ausbacken.

Spargel-Cremesüppchen mit Bärlauch-Schaum und crunchy Rhabarber auf Tellern anrichten und servieren.

Lucas Finke am 18. April 2018