

Weißer Spargel mit Vinaigrette und Spargel-Suppe

Für zwei Personen

Für den Spargel:

12 St. Spargel	1 Zitrone	20 g Butter
Zucker	Salz	

Für die Suppe:

50 g kalte Butterwürfel	30 g Butter	100 ml Sahne
1 EL geschlagene Sahne	1 TL Weizenmehl	Salz, Pfeffer

Für die Vinaigrette:

2 mittelgroße Tomaten	1 Schalotte	3 Stangen Frühlingslauch
1 Zitrone	50 ml weißer Balsamicoessig	100 ml Olivenöl
50 ml Rapsöl	½ Bund Schnittlauch	Salz, Pfeffer

Für die Hollandaise:

1 Zitrone	125 g Butter	1 Ei
1 EL geschlagene Sahne	50 ml Weißwein	1 Spritzer weißer Balsamico

Salz

Für den Spargel:

Den Spargel schälen und die trockenen Enden (ca. 0,5 cm) abschneiden.

Zitrone waschen und trockentupfen. Spargelenden mit den gewaschenen Spargelschalen zusammen mit Butter, Salz, Zucker, 1 Scheibe Zitrone und Wasser aufkochen und 10 Minuten ziehen lassen. Spargelschalen und Endstücke wieder herausnehmen.

Vom geschälten Spargel die letzten 2 cm in feine Scheiben schneiden und zur Seite legen.

Spargelstangen im Spargelwasser aufkochen und 15 Minuten darin ziehen lassen. Spargelwasser für die Suppe aufheben.

Für die Suppe:

30 g Butter aufschäumen, Mehl zugeben, gut verrühren und mit heißem Spargelwasser (von oben) auffüllen. 5 Minuten kochen, flüssige Sahne zugeben und sanft bis zum gewünschten Geschmack einkochen. Mit einem Handmixer die kalten Butterwürfel einmixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit geschlagener Sahne garnieren.

Für die Vinaigrette:

Schalotte abziehen in feine Würfel schneiden und mit einem TL Olivenöl in einer Pfanne anschwitzen. Mit 200 ml warmem Spargelwasser (von oben) ablöschen, aufkochen und lauwarm abkühlen lassen.

Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Balsamico, Olivenöl, Rapsöl, Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft zugeben.

Schnittlauch und Frühlingslauch putzen und in feine Röllchen schneiden.

Tomaten halbieren, entkernen, in feine Würfeln schneiden und mit den rohen Spargelscheiben (von oben) mischen und in die Vinaigrette geben.

Für die Hollandaise:

Butter in einer Sauteuse klären. Ei trennen und Eigelb auffangen. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Eigelb mit Weißwein, einem Spitzer Zitronensaft, weißem Balsamico und Salz über einem Wasserbad aufschlagen. Flüssige Butter langsam dazugeben. Geschlagene Sahne unterheben. Ein paar Spargelspitzen (von oben) als Garnitur in die Hollandaise setzen.

Thomas Martin am 06. Mai 2020