

# Spargel-Creme-Suppe mit Mais-Poularden-Brust

## Für 2 Personen

1 Maispoulardenbrust	1/2 Bund Wildkräuter	300 g Spargel
2 EL Butter	80 ml Weißwein	500 ml Geflügelbrühe
100 g Sahne	100 g Crème-fraîche	Salz, Pfeffer
1 Orange, unbehandelt	1 Zitrone, unbehandelt	1 EL Olivenöl

Für das Fleisch den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen. Die Maispoulardenbrust auf ein Gitter legen und im vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten garen. Wildkräuter abspülen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Spargel schälen und die harten unteren Enden abschneiden. Geschälten Spargel klein schneiden und in einem Topf mit 2 EL Butter anschwitzen, mit dem Weißwein ablöschen. Diesen fast einkochen lassen, dann mit Brühe auffüllen und bei geringer Hitze weichkochen. Wenn der Spargel weich gekocht ist, die Suppe pürieren und durch ein feines Sieb passieren. Sahne und Crème-fraîche unterrühren, aufkochen und mit Salz und Pfeffer würzen. Orange und Zitrone heiß abwaschen, gut abtrocknen und jeweils etwas Schale abreiben. Die Suppe mit abgeriebener Orangen- und Zitronenschale abschmecken. Maispoularde nach ca. 25 Minuten aus dem Ofen nehmen und in einer Pfanne mit Olivenöl von beiden Seiten anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Maispoularde in Scheiben schneiden, in zwei tiefe Teller legen und mit Wildkräutern ausgarnieren. Die Suppe mit einem Pürierstab aufschäumen, angießen und servieren.

Sören Anders 04. Mai 2012