

Spargel-Schaumsuppe mit gebackenen Garnelen-Bällchen

Für vier Portionen

Für die Spargelschaumsuppe:

1 Bund weißer Spargel	2 Schalotten	1/2 Bund Kerbel
1/2 Zitrone	30 g Butter	30 g Sahne
Salz, Pfeffer	Muskatnuss, Zucker	

Für die Garnelenbällchen:

10 Riesen-Garnelen	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
1 TL Speisestärke	1 Eiweiß	1 Zweig Rosmarin
1/2 Zitrone	2 Eier	20 g Sahne
50 g Mehl	100 g Pankobrösel	Butterschmalz

Spargel schälen, die Spitzen abschneiden, den Rest klein schneiden. Schalotten schälen und klein würfeln. Spargelschalen mit den Kerbelstielen und zwei Zitronenscheiben in einen Topf geben, mit Wasser bedecken und einmal aufkochen. Mit Salz und Zucker würzen. 15 Minuten ziehen lassen. Den Spargelsud abseihen und in einen Topf zurückgeben. Spargelspitzen in den Spargelsud bissfest garen und herausheben. Anschließend die restlichen Spargelstücke zugeben und darin weich garen. Suppe in einem Glasmixer fein pürieren. Die Suppe in den Topf zurück geben, nochmals mit Salz, Zucker, Zitronensaft und Muskatnuss abschmecken. Sahne steif schlagen und kurz vor dem Servieren unter die Suppe rühren. Garnelen putzen, Darm entfernen und abspülen. Garnelen klein hacken. Schalotten und Knoblauch schälen und klein würfeln. Garnelen, Schalotten und Knoblauch in einer Schüssel mit Speisestärke, Eiweiß und gehacktem Rosmarin mischen. Mit fein abgeriebener Zitronenschale, Salz und Pfeffer würzen. Die Masse mit einem Eisportionierer zu Bällchen formen. Eier mit der Sahne verquirlen. Bällchen in Mehl wenden, in den verquirlten Eiern wälzen. Zuletzt in den Pankobröseln panieren. Butterschmalz erhitzen und die Bällchen darin ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und leicht salzen.

Johann Lafer am 29. Juni 2013