

Spargel-Suppe

Für 4 Personen

1kg Spargelschalen und -endstücke	Zucker	Salz
500 g Spargelbruch	2 El Butter	1–2 El Mehl
2 El Sesamöl	4 El Olivenöl	Pfeffer
200 ml Schlagsahne	Cayennepfeffer	Zitronensaft
200 g Krabbenfleisch	3 Stiele Dill	

Für den Spargelfond die Spargelschalen und -endstücke in 2 l Wasser mit Zucker und Salz gewürzt aufkochen und 30 Minuten ziehen lassen. Spargelfond durch ein feines Sieb gießen.

2/3 des Spargels klein schneiden. Butter in einem Topf erhitzen. Spargelstücke zugeben und bei mittlerer Hitze 2 Minuten dünsten. Mehl zugeben und kurz mitdünsten. Ca. 2 l Spargelfond zugießen, aufkochen und bei mittlerer Hitze zugedeckt 15–20 Minuten garen.

Übrigen Spargel schälen und in dünne Scheiben schneiden. Sesam- und Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Spargel darin 3–4 Minuten anbraten, salzen und pfeffern.

Schlagsahne zur Suppe geben und mit dem Schneidstab fein pürieren. Mit Salz, 1 Prise Zucker, Cayennepfeffer und 1 Spritzer Zitronensaft würzen. Mit gebratenem Spargel, Krabbenfleisch und etwas Dill servieren.

Tim Mälzer am 04. 06. 2011