

## Spargel-Suppe mit Spargel-Mousse

### Für 2 Personen

500 g Spargel	Salz	1 Prise Zucker
1 TL Butter	Pfeffer	100 g Crème-fraîche
1 EL Sahne (geschlagen)	1/2 Bund Kerbel	4 Scheiben Toastbrot

Den Spargel schälen und eventuell holzige Enden abschneiden. Die Schalen in kaltem Wasser mit Salz, Zucker und Butter aufsetzen und aufkochen. Von den Spargelstangen die Spitzen auf einer Länge von 3 – 4 Zentimeter abschneiden. Die Spargelschalen herausnehmen und in dem Sud Spargelstangen und Spitzen kochen. Die Spitzen nach 5 Minuten herausnehmen. Den restlichen Spargel gut weich kochen. Den Sud abgießen, durch ein Tuch passieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Spargelstangen mit ein wenig Sud pürieren und mit der Crème fraiche vermischen. Eventuell zur Lockerung einen Esslöffel geschlagene Sahne dazu geben. Das Spargelmousse in Schälchen füllen und erkalten lassen. Den Kerbel hacken. Den restlichen Spargelsud erwärmen, die Spargelspitzen dazugeben und mit Kerbel garnieren. Spargelsuppe in vorgewärmten Tellern servieren. Spargelmousse und getoastetes Brot dazu reichen. Man kann das Mousse in die Suppe einrühren und so eine Spargel-Rahm-Suppe machen oder den Toast damit bestreichen und zur Suppe essen.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 28. April 2009