

Spargel-Suppe

Für 2 Personen

100 g weißer Spargel	100 g grüner Spargel	4 Bärlauchblätter
0,4 l Gemüsefond	100 g Sahne	1 Schuss Zitronensaft
1 Streifen Zitronenschale	10 g kalte Butter	1 Muskatnuss
1 Prise Cayennepfeffer	Salz	

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und Teller darin warmstellen. Den weißen Spargel schälen, den grünen nur im unteren Drittel. Von beiden Sorten die holzigen Enden entfernen. Muskatnuss reiben. Den Gemüsefond aufkochen, die Spargelschalen einlegen und 20 Minuten lang knapp unter dem Siedepunkt ziehen lassen. Durch ein Sieb gießen, den Sud auffangen, die Schalen gut ausdrücken und dann entfernen. Den Spargel schräg in halbzentimeterdicke Scheiben schneiden und im Spargelsud acht Minuten lang knapp unter dem Siedepunkt bissfest durchziehen lassen. Den Sud erneut durch ein Sieb gießen und die Spargelscheiben warmstellen. Den Sud in den Topf zurück geben, die Sahne hinzufügen und bis kurz vor dem Siedepunkt erhitzen. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Anschließend einen Streifen Zitronenschale runter schneiden. Die Suppe vom Herd nehmen, die Zitronenschale einlegen und nach einigen Minuten wieder entfernen. Die Butter unterrühren und mit Salz, Cayennepfeffer, etwas frisch geriebener Muskatnuss und ein paar Tropfen Zitronensaft abschmecken. Die Bärlauchblätter waschen, trocken tupfen, von den Stielen zupfen und in feine Streifen schneiden. Die Suppe aufschäumen. Die Streifen mit den Spargelscheiben und den Bärlauch in den vorgewärmten Suppenteller verteilen und die aufgeschäumte Suppe darüber geben.

Alfons Schuhbeck am 30. April 2010