

## Spargel-Suppe von grünem Spargel

### Für 2 Personen

250 g grüner Spargel	30 g Butter	1 unbehandelte Zitrone
20 g Kräuterbutter	125 ml trockener Weißwein	1 TL Tomatenmark
2 TL süßer Senf	250 ml Sahne	2 Eier
1 Muskatnuss	1 EL Pfefferkörner	Salz
schwarzer Pfeffer		

Den Spargel im unteren Drittel schälen. Die Schalen und die abgeschnittenen Endstücke in einem halben Liter Wasser mit 20 Gramm Butter, dem Saft einer halben Zitrone, etwas Salz und Zucker gut auskochen. Den Spargel herausnehmen und die Suppe im Anschluss passieren. Nun die Köpfe vom Spargel abschneiden und beiseite legen. Die Stangen in dünne Scheiben schneiden. Die Kräuterbutter in einem Topf zerlassen und die Spargelstücke darin andünsten. Das Tomatenmark und den Senf dazugeben und unter ständigem Rühren gut anschwitzen. Das Ganze mit dem Weißwein und der passierten Spargelbrühe ablöschen und mit Sahne auffüllen. Die Pfefferkörner im Mörser schroten. Die Suppe mit Salz, dem geschrotetem Pfeffer und etwas Muskatnuss abschmecken und bei mittlerer Hitze circa 20 Minuten köcheln lassen. Die Spargelköpfe kurz in der restlichen Butter schwenken. Die Eigelb vom Eiweiß trennen. Die Suppe vom Herd nehmen, etwas abkühlen lassen und mit dem verquirlten Eigelb legieren. Die Suppe mit den gedünsteten Spargelköpfen auf Tellern anrichten.

Horst Lichter am 25. Juni 2010