

Spargel-Creme-Suppe mit Tomaten

Für 4 Personen:

1 kg weißer Spargel	1 Schalotte	50 g Butter
2 l Brühe	200 ml Sahne	Salz, Pfeffer
Zucker, Muskatnuss	1 Bund Kerbel	4 EL gewürfelte Tomaten

Spargel schälen und die angetrockneten Endstücke entfernen. Für die Einlage 2 Stangen in feine Streifen schneiden. Den restlichen Spargel in Stücke teilen.

Schalotte schälen und würfeln. Schalotte und Spargelstücke mit etwas Butter in einen Topf geben und andünsten. Die Brühe und etwas Zucker und Salz hinzufügen und die Spargelstücke 20 Minuten weich kochen. In der Brühe fein pürieren, dabei nach und nach eiskalte Butterstücke hinzufügen. Die Sahne angießen und mit Salz, Pfeffer, Zucker und Muskatnuss würzen.

Die Suppe sollte eine cremige Konsistenz haben. Ist sie zu dickflüssig, einfach mehr Brühe nehmen.

Für die Einlage die feinen Spargelstreifen mit Olivenöl in eine Pfanne geben und 1 Minute braten. Dabei salzen, zuckern und pfeffern.

Spargelstücke und Tomatenwürfel auf Teller verteilen. Die Suppe einfüllen und mit gehacktem Kerbel dekorieren.

Rainer Sass am 11. April 2022