

# Grüne Spargel-Suppe mit Garam-Masala-Milchschaum

## Für zwei Personen

1 Bund grüner Spargel	$\frac{1}{2}$ Bund Blatt Petersilie	2 Schalotten
200 ml Weißwein	500 ml Gemüsebrühe	250 ml Sahne
50 g Mehl	50 g Butter (zimmerwarm)	200 ml Milch
1 TL Garam-Masala	1 Prise Zucker	Pflanzenöl, Salz

Die Butter und das Mehl im Verhältnis 1:1 verkneten (Beurre Manier) und bis zur Weiterverarbeitung kühl stellen.

Die unteren zwei Drittel der Spargelstangen schälen, sowie ein bis zwei Zentimeter der Stangen am Ende abschneiden. Die Schalen und die Abschnitte zusammen mit der kalten Gemüsebrühe in einen Topf geben, langsam auf dem Herd erhitzen, einmal aufkochen und vom Herd nehmen. Den Spargelfond circa eine halbe Stunde ziehen lassen und anschließend passieren.

Von den Spargelstangen die Spitzen großzügig abschneiden und zusammen mit den Stangen in stark gesalzenem Wasser weich, bzw. bissfest kochen, anschließend sofort in Eiswasser abschrecken und danach gut abtropfen lassen. (Damit die grüne Farbe erhalten bleibt!)

Die Schalotten schälen, in Scheiben schneiden und in einem Topf mit wenig Pflanzenöl anschwitzen. Anschließend mit Weißwein ablöschen, reduzieren lassen, mit einem halben Liter Spargelfond und der Sahne auffüllen, aufkochen lassen, mit einer Prise Salz abschmecken und mit der vorbereiteten Mehlbutter (Beurre Manier) leicht binden und kurz weiterkochen lassen.

Die Petersilienblätter von den Stielen zupfen und zusammen mit den Spargelstangen (nicht den Spitzen) in einen Mixer geben, mit der heißen Suppe auffüllen und fein mixen. Anschließend nochmals mit Salz und ggf. einer kleinen Prise Zucker abschmecken, in Gläser bzw. tiefe Teller füllen und die Spargelspitzen als Suppeneinlage hineingeben (es empfiehlt sich, die Spargelspitzen kurz vor dem Servieren in leicht gesalzenem Wasser zu erwärmen, weil die Suppe dann nicht zu stark abkühlt, als wenn man die Einlage kalt hineingibt).

Die Milch in einem kleinen Topf erhitzen, mit Garam Masala abschmecken, mit Hilfe eines Pürierstabs schaumig aufmixen und auf der grünen Spargelsuppe anrichten.

Alexander Herrmann am 11. März 2015