SpargelCreme-Suppe mit Lachs-Bällchen-Einlage

Lachsbällchen:

250 g schottischer Zuchtlachs	250 g geräucherter Lachs	1 Schalotte
Salz, Pfeffer		

Suppe:

1 $\frac{1}{2}$ kg Spargel	100 g Butter	125 ml Weißwein
Salz, Pfeffer	Zucker	1 Gemüsebrühe
1 kleine Schalotte		

Lachsbällchen:
Beide Lachs-Sorten filetieren, mit dem Fleischwolf zerkleinern und mit Pfeffer und Salz würzen. Schalotten in kleine Stücke schneiden und mit der Lachsmasse vermengen. Aus der Masse kleine Bällchen formen und in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten.
Spargelcrèmesuppe:
Den Spargel schälen, in zwei Zentimeter dicke Stücke schneiden und dann in 0,75 Liter kaltem Wasser zusammen mit dem Weißwein, 1 Teelöffel Zucker, etwas Salz und 20 Gramm Butter aufsetzen. Bei mäßiger Hitze ca. 15 Minuten gar ziehen lassen. Dann die Spargelspitzen aus dem Wasser nehmen.
Den Rest mit dem Zauberstab pürieren und mit etwas Brühe auffüllen. Die eiskalte Butter nach und nach zugeben und die Suppe nochmals aufmixen.
Zum Schluss mit 3 Esslöffeln Sahne verfeinern, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die Spargelspitzen als Einlage dazugeben und mit Petersilie garnieren.

Frank Rosin am 25. August 2014