

Spargel-Creme-Suppe mit Garnelen-Cakes

Für zwei Personen

Für die Suppe:

250 g weißer Spargelbruch	2 Stangen weißer Spargel	1 Zitrone (Saft)
250 g Sahne	15 g Mehl	60 g Butter
Zucker	Tabasco	1 TL Sesamöl
Salz		

Für die Garnelen-Cakes:

100 g Riesengarnelen	100 g grünen Speck	1 Bund Koriander
$\frac{1}{4}$ Thai-Chili	1 EL Sesamöl	50 g brauner Rohrzucker
Panko-Paniermehl	1 EL Sojasauce	neutrales Pflanzenöl
Salz		

Für die Garnitur:

1 lila Hornveilchen

Für die Suppe:

Den Spargelbruch mit 500 ml Wasser, Salz und Zucker in einem Topf einmal aufkochen lassen, 10 Minuten ziehen lassen und anschließend passieren. Butter in einem Topf schaumig werden lassen, Mehl mit einem Schneebesen einrühren und sofort mit dem heißem Spargelfond und der Sahne ablöschen. Mit Salz und Zucker würzen, einmal aufkochen und 10 Minuten ziehen lassen. Anschließend durch ein feines Sieb passieren, mixen und mit etwas Zitronensaft und etwas Tabasco abschmecken.

Die Spargelstangen schälen und in feine Rauten schneiden. Mit Salz Zucker, Zitronensaft und etwas Sesamöl marinieren.

Für die Garnelen-Cakes:

Koriander abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Den Thai-Chili längs aufschneiden, von Scheidewänden und Kernen befreien und in hauchdünne Streifen schneiden.

Garnelen und grünen Speck in einer Moulinette zerkleinern, die Masse in eine Schüssel geben und mit Koriander, Sesamöl, Rohrzucker und Thai-Chili vermengen und mit Sojasauce und Salz abschmecken.

Aus der Masse talergroße, fingerdicke Küchlein formen, in Panko-Paniermehl wenden und in einer Pfanne mit Öl goldbraun frittieren. Innen glasig lassen.

Für die Garnitur:

In tiefen Tellern Spargel anrichten, darauf zwei oder drei Garnelen-Cakes setzen, mit etwas Öl begießen und mit einem lila Hornveilchen dekorieren. Die Spargelcreme-Suppe in einen Ausgießer zum selber vorlegen servieren.

Christian Lohse am 28. April 2017