

Spargelsuppe



Spargelsuppe mit Pul biber und Kapern, mit Schnittlauch und Parmesan garniert

Eine einfache Spargelcremesuppe hatte ich vor einigen Tagen gekocht. Jetzt hatte ich noch Spargel übrig und wollte eine ein wenig andere Variante wählen – etwas sauer und etwas scharf.

Bei der Schärfe bot sich an, eine rote, thailändische Chilischote mitzukochen oder auch Bih-Jolokia-Pulver zu verwenden, aber dabei würde die Suppe sicherlich zu scharf werden. Das Pul biber kann man schön dosieren und es ist auch optisch schön, wenn einige der roten, gebrochenen Paprikastückchen in der Suppe schwimmen.

Ob man Spargel gegessen hat, merkt man übrigens am darauffolgenden Tag beim Urinieren: Am Geruch des Urins. Dafür verantwortlich ist der im Spargel enthaltene Aromastoff Asparagusinsäure, der im Körper enzymatisch gespalten wird. Dies kann jedoch nicht jeder feststellen bzw. riechen.

Wissenschaftler sind sich aber nicht einig, woran dies tatsächlich liegt: Am genetisch bedingt vorliegenden Enzym, diese Säure abzubauen. Oder am genetisch bedingt vorhandenen Geruchssinn, die Abbauprodukte dieser Säure zu riechen.

Zutaten (für 2 Personen):

- Spargelschalen und -enden von 1,5 kg Spargel
- 500 g Spargel

- eventuell Gemüsefond (notfalls Brühwürfel)
- 1 TL Crema di Balsamico bianco
- 100 ml Sahne

- 30 g Kapern
- $\frac{1}{4}$ TL Pul biber
- Salz
- Pfeffer
- Muskat

- frischer Schnittlauch
- Parmesan

Zubereitungszeit: Vorbereitung 1 $\frac{1}{2}$ Stdn. | Garzeit 1 $\frac{1}{4}$ Stdn.

Den Spargel schälen und in kochendem Wasser ca. 20 Minuten garen. Herausnehmen und in kleine Stücke schneiden.

Die Spargelschalen und -enden kann man zusätzlich von vorherigen Spargelgerichten nehmen, sie halten sich zum reinen Auskochen 2–3 Tage im Kühlschrank. Einen Topf mit etwa 1,5 l Wasser auf den Herd stellen und das Wasser zum Kochen bringen. Die Spargelreste hinein geben und zugedeckt bei geringer Temperatur 1 Stunde köcheln lassen. Dann die Spargelreste herausnehmen. Die Brühe durch ein Sieb gießen und zurück in den Topf geben.

Den Weißweinessig hinzugeben für etwas Säure. Pul biber hinzugeben für etwas Schärfe, aber Vorsicht bei der Dosierung. Dann die Sahne. Mit Salz, Pfeffer und frisch gemahlenem Muskat

würzen. Etwas Gemüsefond oder einen Brühwürfel hinzugeben. Die Spargelbrühe wieder zum Kochen bringen und bei geringer Temperatur ohne Deckel 1 Stunde reduzieren lassen.

Die Kapern aus dem Glas nehmen und unter fließendem Wasser abwaschen, damit die Suppe nicht zu sauer wird. Die Spargelstücke und die Kapern in die Suppe geben und kurz erhitzen. Zum Schluss nochmal abschmecken.

In tiefen Suppentellern anrichten und mit frischem Schnittlauch und gehobeltem Parmesan garnieren.