

Spargelcreme-Suppe

https://www.nudelheissundhos.de/wp-content/uploads/2017/05/video05052017_1.mp4

Eine einfache Spargelcreme-Suppe, zubereitet aus den Schalen und den Spargelenden von einem Pfund Spargel.

Die Suppe ist mir nicht so richtig gelungen. Ich habe das Eigelb, das ich zum Schluss zum Legieren und zum Binden der Suppe in diese einrühre, noch eingerührt, als die Suppe noch zu heiß war. Das Eigelb ist daher in der Suppe ausgeflockt und hat die Suppe nicht gebunden und legiert.

Ich würze die Suppe auch nur mit Salz, Pfeffer und Muskat.

Zum Verfeinern gebe ich noch einige Spritzer Worcestershire-Sauce dazu. Und garniere die Suppe mit frischer, kleingeschnittener Petersilie.

Mein Rat: Die Suppe etwas abkühlen lassen, bevor man das Eigelb zum Binden und Legieren unterrührt.

[amd-zlrecipe-recipe:67]

Spargelcremesuppe



Sehr schmackhafte Suppe

Für eine Spargelcremesuppe verwendet man entweder Spargelabfälle, die bei der Zubereitung von Spargel für ein Hauptgericht übrig bleiben. Oder man verwertet Spargelabfälle, wenn man Spargel putzt und schält und ihn im Ganzen oder kleinen Stücken für spätere Verwendungen einfriert.

Diese Zubereitung ist eine der wenigen, bei der ich Gemüsebrühpulver verwende. Man kann natürlich auch selbst zubereiteten Gemüfefond verwenden und die Spargelabfälle darin auskochen. Es bietet sich jedoch eher an, hier einmal für mehr Geschmack in der Suppe auf ein gutes, industriell gefertigtes Produkt zurückzugreifen. Die Qualität des Pulvers sollte man natürlich vorher schon bei einer anderen Zubereitung geprüft haben.

Zutaten für 2 Personen:

- Spargelabfälle von 1 kg Spargel (Stangenenden und -schalen)
- 2 Spargel
- $\frac{1}{2}$ TL Gemüsebrühpulver

- 2 Eigelbe
- Muskat
- Salz
- weißer Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 1 Std.
10 Min.

Spargel putzen und schälen. Zwei Spargel in kleine Stücke schneiden.

500 ml Wasser in einem kleinen Topf erhitzen, Spargelabfälle hineingeben und zugedeckt bei geringer Temperatur 60 Minuten kochen. Spargelabfälle mit dem Schaumlöffel herausheben und wegwerfen. Suppe durch ein Küchensieb in einen anderen Topf geben.

Spargelstücke hinzugeben und 5–6 Minuten gar kochen. Gemüsebrühpulver hinzugeben, verrühren und nochmals aufkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken.

Topf vom Herd nehmen, Eigelbe hinzugeben und mit dem Schneebesen verrühren. Die Suppe darf nicht mehr kochen.



Unbedingt mit Muskat würzen

In zwei Suppenteller geben. Mein Rat: Unbedingt mit frisch gemahlener Muskatnuss würzen. Servieren.