

„mit dem bewussten Verlassen des Rezepts beginnt das eigentliche Kochen“

Riesling-Spargelcremesuppe



Zubereitung:

Den Spargel sorgfältig schälen und ca. 1 cm unten abschneiden. Die „Reste“ in einen großen Topf legen und mit kaltem Wasser, etwas Salz und einem Schuß Weißwein ca. 20 min köcheln lassen. Ca. 5 min vor dem Passieren eine Scheibe Vollkornbrot auf den Fond legen (zieht Bitterstoffe aus dem Fond!).

Durch ein feines Tuch passieren. Den Spargel in kleine Stücke schneiden und ca. 1 min in dem Fond blanchieren und abschrecken. Die Butter in einem Topf auflösen und die klein geschnittenen Schalottenwürfel mit dem Fenchel glasig anschwitzen. Den Senf einrühren, mit dem Mehl bestäuben und kurz „abbrennen“. Mit einem Schuss Weißwein ablöschen und den Fond unter Rühren mit einem Schneebesen einarbeiten. Eine ¼ h köcheln lassen und mit Salz & Pfeffer, Muskat und Zitronensaft abschmecken.

Kurz vor dem Essen die Spargelstücke zugeben. Gegebenenfalls mit geschlagener Sahne verfeinern.

Kategorie:

Suppen/warm

Zutaten für 4 Pers.:

500g Spargel (weiß)
40g Butter
2 Schalotten
Msp. Fenchel (hell)
1EL süßer Senf
80g Mehl
1/2l Riesling
0,2 l Sahne
1 Scheibe Vollkornbrot oder Pumpernickel
Salz, Pfeffer & Muskat
Zitrone

Tipp:

für die Farbe etwas Curcumpulver oder aufgelösten Safran hinzugeben.