

Kochen

Sabrina Dürr

Montag, den 11.04.2022

Spargelcremesuppe

Für 4 Personen

Zutaten

500 g weißer Suppenspargel
Kartoffeln
100 ml Schlagsahne
1 Prise frisch geriebene Muskatnuss
1 Prise Zucker
Salz und Pfeffer
Zitronenabrieb
Estragon

Zubereitung

1. Spargel schälen und die Schalen und Abschnitte in einem Liter Wasser mit etwas Salz und einer Prise Zucker 20 Minuten auskochen.
2. Durch ein Sieb abschütten (Spargelwasser auffangen!) und die Schalen und Abschnitte entfernen.
3. Suppenspargel in 2 cm lange Stücke schneiden, Kartoffeln klein würfeln und im verbliebenen Spargelwasser garen.
4. Einen Teil der Spargelstücke entnehmen, die Brühe nach Zugabe von Sahne und Muskat pürieren. Mit feingeschnittenem Estragon, etwas Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer abschmecken und gerne noch Spargelstücke als Einlage zugeben.