

Spargelsuppe

Spargelbrühe aus den Schalen kochen. Maximal 30 min kochen, dann die Schalen abgießen; die Brühe wird sonst bitter.

1. Variation: Diese Brühe mit wenig Sahne aufgießen, salzen und pfeffern. Gegarte kleine Spargelstücke zugeben. Die Suppe auf Teller verteilen, in Streifen geschnittenen Lachs (Räucherlachs oder frischen Lachs) dazu geben, einen Klecks Sauerrahm oben auf setzen und mit frischen Kräutern bestreuen.
2. Variation: Eine leichte Mehlschwitze herstellen, diese mit der Spargelbrühe auffüllen, mit Salz, Pfeffer und frisch gepresstem Orangensaft abschmecken. Die Suppe auf Teller verteilen, in Streifen geschnittenen Lachs dazu geben, einen Klecks Sauerrahm oben aufsetzen, mit frischen Kräutern bestreuen und evtl. mit Orangenzesten garnieren.
3. Variation: Zur Brühe Riesling zugeben und frische halbierte Erdbeeren in die Suppe geben.
4. Variation: Spargelbrühe aus grünem Spargel kochen. Einige kleine Stücke vom Spargel in der Pfanne in Butter goldgelb braten und in die fertige Suppe geben.

Zum Verfeinern einer Spargelcremesuppe kann man diese mit einem Eigelb legieren. Danach darf die Suppe nicht mehr kochen, sonst würde das Eigelb gerinnen.