Spargelsuppe mit Lachs-Eierstich

Eierstich:

75 g geräucherter Lachs

75ccm Milch

2 Eier

frisch gemahlener Pfeffer

Fett für die Form

750g weißer Spargel (evtl. Bruchspargel),

11 Gemüsefond (Glas)

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

Kerbelblättchen zum Bestreuen

Für den Eierstich: den Lachs mit dem Schneidstab des Handrührers in der Milch pürieren. Die Eier unterrühren, aber nicht schaumig schlagen. Mischung mit Pfeffer würzen und in eine gefettete Porzellanschale gießen. Mit Alufolie abdecken und im heißen Wasserbad etwa 40 Minuten stocken lassen (das Wasser darf nicht kochen, sonst bekommt der EierstichBlasen).

Für die Spargelsuppe: den Spargel gründlich abspülen, schälen und das untere Ende knapp abschneiden. Spargel in 3 cm lange Stücke schneiden. Spargelschalen, Gemüsefond und zwei Prisen Salz bei kleiner Hitze 30 Minuten kochen lassen. Spargelbrühe durch ein Sieb gießen, die Spargelschalen wegwerfen. Spargelstücke fünf bis acht Minuten in der Brühe kochen. Eierstich aus der Schüssel auf ein Brett stürzen, mit einem gewellten Messer in Würfel schneiden und in die Suppe geben. Suppe auf Tellern anrichten.

Mit Kerbelblättchen bestreuen.