Spargelsuppe mit Lachs

Spargelbrühe aus den Schalen kochen.

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 gebeizten 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 auf setzen, mit frischen Kräutern bestreuen und evtl. mit Orangenzesten garnieren.