

Spargelcremesuppe

Rezept von Klaus Böhler und Adrian Kaiser, Sheraton, Frankfurt/Airport

Zutaten für 4 Personen:

30 g Butter
60 g Mehl
750 ml Spargelfond
250 ml Sahne
Pfeffer

Zubereitung:

Den Sud, in dem man seinen Spargel gekocht hat, lässt sich hierfür sehr gut verwenden. Zu dem Sud gibt man die Spargelschalen und lässt das ganze einmal aufkochen und ca. 20 min ziehen. Danach durch ein Sieb gießen und abtropfen lassen.

Die Butter in einem geeigneten Topf schmelzen, Mehl zugeben und glatt rühren. Den erkalteten Spargelfond auf die heiße Mehlschwitze (Roux) geben, rühren und aufkochen lassen. Sahne zugeben und solange kochen lassen bis der Mehlgeschmack herausgekocht ist. Evtl. mit Salz, Zucker und Pfeffer nachschmecken. Mit einem Mixer kurz aufschäumen und servieren. Mit geschlagener Sahne und Schnittlauch dekorieren.

Als Einlage könnte man z.B. Räucherlachsstreifen, Büsumer Krabben, Eismeershrimps oder gekochte Schinkenstreifen etc. verwenden.