Die Kochlöffel

Seit 2013

April 2022 / Andy Schindler

Anzahl: 4 Personen

Rezeptgruppe: Suppen

Spargelcreme Suppe mit Speck-Spargelspiess

Zutaten

4 Personen

500 g weisse Spargeln geschält
4 Specktranchen halbiert
4 Holzspiesse
2 EL Butter
2 Schalotten in Scheiben
1.5 Prisen Zucker
2 EL Mehl
6.5 dl Gemüsebouillon
2 dl Rahm
Salz und Pfeffer nach Bedarf
1 EL Bratbutter

Zutaten

18 Personen

2 kg weisse Spargeln geschält
18 Specktranchen halbiert
18 Holzspiesse
6 EL Butter
6 Schalotten in Scheiben
6 Prisen Zucker
9 EL Mehl
3 l Gemüsebouillon
6 dl Rahm
Salz und Pfeffer nach Bedarf
3 EL Bratbutter

Zubereitung

1. Die Spargelköpfe ungefähr 4cm lang abschneiden, mit Speck umwickeln und auf die Spiesse stecken. Zur Seite legen.
2. Die restlichen Spargeln in Stücke schneiden. Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Die Schalotten, Spargeln und den Zucker ungefähr 5 Minuten andünsten.

3. Mehl beigeben, ca. 2 Minuten mitdünsten. Bouillon dazu giessen und aufkochen. Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 15 Minuten weich köcheln.
4. Danach die Suppe pürieren und durch ein Sieb streichen.
5. Den Rahm dazu giessen, die Suppe heiss werden lassen und würzen.
6. Die Bratbutter in einer beschichteten Pfanne heiss werden lassen. Die Spiesse rundum anbraten, herausnehmen und auf einem Haushaltpapier abtropfen lassen.
7. Die Suppe in vorgewärmten Gläser oder Tassen verteilen. Spiesse über die Ränder der Gläser oder Tassen legen, servieren.

Tip

Die Suppe kann einen Tag im Voraus zubereitet werden. Kurz vor dem Servieren heiss werden lassen und mit dem Stabmixer aufschäumen.

Für die Spargel-Speck-Garnitur kann auch grüner Spargel verwendet werden (optischer Aspekt!).