



Schrobenhausener Spargelcreme Suppe



Schwierigkeit: Leicht, Zeit: 30-45 Min.

Zutaten (für 4 Personen):

- 500 g Spargel geschält
- ½ Schalotte
- 3 kleine Kartoffeln ca. 100 g (als Stärke-/Mehlersatz zum Andicken!)
- 40 g Butter
- 1,5 l Gemüsebrühe (kann mit dem Spargelwasser gemischt werden)
- 80-100 ml süße Sahne, Kokosmilch, Mandelmilch oder Milch
- 1 Eigelb mittlerer Größe
- Prise Kokosblütenzucker, Birkenzucker oder Zucker Salz, Pfeffer, Muskat, Chili nach Belieben zum Würzen, Spritzer Limette oder Zitrone zum erfrischenden Abschmecken



Zubereitung

1. Spargel und Kartoffeln schälen und in kleine Stücke / Würfel schneiden, Spargelspitzen auf die Seite legen, Zwiebel/Schalotte schälen und in kleine Würfel zerkleinern.
2. Zwiebel anbraten bis diese nicht mehr glasig ist, Butter dazu geben und schmelzen lassen, Spargel und Kartoffel hinzufügen und alles leicht anrösten (gibt ein gutes Aroma), alles schon mal leicht würzen mit Salz, Pfeffer, Muskat, Chili, etwas Zucker.
3. Mit der Brühe ablöschen und alles ca. 20 Min kochen / köcheln lassen, bis der Spargel weich ist.
4. Währenddessen das Eigelb mit Sahne gut verquirlen und auf die Seite stellen.
5. Wenn das Gemüse weich gekocht ist, alles pürieren. Eigelb und Sahnemasse dazugeben und nochmal gut pürieren, damit es nicht stockt. Mit Limette abschmecken, vorsichtig dosieren, da es schnell zu sauer wird! Ggf. mit Zucker verfeinern, weniger ist hier mehr!
6. Zum Schluss die Spargelspitzen zur Suppe geben und nochmal 5 Min. richtig aufkochen lassen, ausschalten und die Spargelspitzen so lange ziehen lassen, bis die gewünschte Bissfestigkeit erreicht ist.

An quad ´n!