

Spargelsuppe mit Fleischkäse

Mit grünem und weißem Spargel

Zeit: 90 Min

Schwierigkeit: Mittel

Kategorie: Leichter Genuss

Spargelliebe? Wenn du auch so verrückt bist nach dem Stangen-Gold wie wir, solltest du dir diese leckere Suppe mit weißem und grünem Spargel auf keinen Fall entgehen lassen. Für den Extra-Crunch gibt es krosse Fleischkäse-Croutons dazu. Versprochen: Das wird dein neuer Frühlingsliebling!

Zutaten

Portionsgröße: 4 Person(en)

700 g	weißer Spargel
1,3 Liter	Wasser
1 TL	Zitronensaft
1 TL	Birkenzucker
4 EL	Halbfettbutter
70 g	Dinkelmehl
100 g	grüner Spargel
1 EL	Öl
150 g	Fleischkäse
1	Knoblauchzehe
ml 150	Creemefine zum Kochen (7% Fett)
100 ml	Milch (1,5 % Fett)
1	Eigelb
	Kresse
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
	Muskatnuss
	Zitronensaft

Zubereitung

1. Für den Spargelfond den weißen Spargel schälen und die Schalen sowie die unteren Enden beiseitestellen. Wasser zusammen mit etwas Salz, 1/8 der Butter, Birkenzucker und Zitronensaft zum Kochen bringen und die Spargelschalen sowie die unteren Enden für ca. 20 Minuten köcheln lassen. Den weißen Spargel in der Zwischenzeit in kleine Stücke (ca. 2 cm) schneiden.
2. Anschließend die Schalen abgießen, dabei den Fond auffangen, wieder zurück in den Topf geben, nochmals aufkochen lassen, die Spargelstücke zufügen und bissfest garen. Diese nun wiederrum abgießen, den Fond für die Suppe auffangen und alles getrennt voneinander zur Seite stellen. Restliche Butter in einem großen Topf schmelzen und leicht aufsprudeln, aber nicht braun werden lassen.
3. Anschließend alles mit Mehl bestäuben, kurz erhitzen und unter ständigem Rühren den Spargelfond angießen. Alles aufkochen und für 5 Minuten köcheln lassen. In der Zwischenzeit das Eigelb mit Milch und Creemefine verquirlen und zusammen mit den Spargelstücken zur heißen aber nicht mehr kochenden Suppe geben und unterrühren. Alles warm halten und mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
4. Für das Topping den grünen Spargel waschen, die unteren Enden entfernen und in mundgerechte Stücke

schneiden. Die Knoblauchzehe andrücken. Den Fleischkäse fein würfeln und zusammen mit den Spargelstücken und der Knoblauchzehe bei großer Hitze in einer beschichteten Pfanne, kräftig aber kurz, anbraten. Den Fleischkäse fein würfeln und zusammen mit den Spargelstücken und der Knoblauchzehe bei großer Hitze in einer beschichteten Pfanne kurz anbraten

5. Spargelsuppe mit Fleischkäse – Croutons, grünem Spargel und Kresse servieren.