

Spargelcremesuppe

Zutaten

500 g Suppenspargel
½ l Wasser
Salz, Zucker
Streuwürze
Zitronensaft
2 EL Butter
2 gut geh. EL Mehl
½ l Milch
Spargelbrühe
Sahne
Muskat
frisch gehackter Kerbel

Zubereitung

Suppenspargel schälen, in 2 cm lange Stücke schneiden und in ½ l Wasser mit wenig Salz, Streuwürze, Zitronensaft und 1 Prise Zucker ca. 15 Minuten weich kochen.

2 EL Butter im Topf zerlassen. 2 gut geh. EL Mehl 1 Minute anschwitzen und mit ½ l Milch aufgießen. Spargelbrühe und Stücke dazugeben, aufkochen lassen und pürieren. Evtl. einige Spargelstücke übrig lassen nach und dem Pürieren wieder dazugeben. Mit Sahne verfeinern und mit Salz, Muskat, Pfeffer, Zitronensaft und Zucker abschmecken. Mit frisch gehacktem Kerbel bestreuen.

Crème d'asperges

Ingrédients

500 g d'asperges pour la soupe
½ l d'eau
Sel, sucre
Epices en poudre
Jus de citron
2 cuillères à soupe de beurre
2 bonnes cuillères à soupe de farine
½ l de lait
Bouillon d'asperges
Crème
Noix de muscade
Cerfeuil frais haché

Préparation

Eplucher les asperges et les couper en tronçons de 2 cm. Dans ½ l d'eau, mettre le sel, les épices en poudre, le jus de citron et une pincée de sucre et porter à ébullition.

Dans une casserole faire fondre 2 cuillères à soupe de beurre. Ajouter 2 bonnes cuillères à soupe de farine pour faire un roux et verser ½ litre de lait.

Ajouter ensuite les bouts d'asperges et le bouillon laissé bouillir et passer au mixeur. On peut mettre quelques bouts d'asperges de côté et les ajouter à la soupe après l'avoir mouliné. Assaisonner avec du sel, de la noix de muscade, du jus de citron ou du sucre et ajouter de la crème. Saupoudrer de cerfeuil frais haché finement.