



Kochrezepte vom BELLER HOF

---

## Spargelschaumsuppe mit Frühlingskräutern und Lachstatar

### Zutaten für 4 Personen:

#### **Für die Suppe:**

400g geschälter weißer Beller Spargel, 1 EL Butter, 200ml Sahne, 1 EL gehackter Kerbel, 1 EL glatte Petersilie, 1 EL fein geschnittener Bärlauch,

1 EL fein geschnittener Sauerampfer,

1 EL fein geschnittener Schnittlauch, Zucker, Salz, Pfeffer

#### **Für das Tatar:**

200g Lachsfilet ohne Haut, 1 kleine Schalotte, Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Olivenöl, 1 EL fein geschnittener Schnittlauch, 1 EL kalte Butter, 1 Flasche Weißer Burgunder

### Zubereitung:

Den Beller Spargel in kleine Stücke schneiden und in einem Topf in 1 EL Butter anschwitzen. 800ml Wasser zugeben und den Spargel weichkochen.

Die Kräuter zugeben, das Ganze mit einem Mixstab glatt pürieren und durch ein feines Sieb passieren. Die Spargel-Kräuter-Suppe zusammen mit der Sahne zurück in den Topf geben und einmal aufkochen. Mit einer Prise Zucker, Salz und Pfeffer würzen.

Das Lachsfilet und die Schalotte sehr fein würfeln. Beides in eine Schüssel geben und mit etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Olivenöl und Schnittlauch marinieren. Das Lachstatar mittig auf Suppentellern anrichten. Die Butter mit dem Mixstab unter die Suppe schlagen, bis diese schön schäumt. Die Suppe in die Teller gießen und etwas Schaum darüber löffeln. Dazu reicht man einen trockenen Weißwein, wie z. B. weißer Burgunder.

**Guten Appetit!**