



Kochrezepte vom BELLER HOF

Spargel-Basilikum Suppe

Zutaten für 4 Personen:

750g weißer Spargel, Salz, 40g Butter/Margarine, 40g Mehl, 250g Schlagsahne, 1 Topf Basilikum, 1 Stiel Dill, weißer Pfeffer, einige Spritzer Zitronensaft, 1 Prise Zucker, nach Belieben Kräuter zum Garnieren

Zubereitung:

- ◆ Spargel schälen, unteres Ende abschneiden. Spargelschalen und -enden in gut 800ml Salzwasser bei schwacher Hitze ca. 20 Minuten ziehen lassen. Abgießen, Fond dabei auffangen und aufkochen. Spargel in Stücke schneiden, in dem Fond bei schwacher Hitze ca. 15 Minuten garen. Abtropfen lassen, Fond auffangen.
- ◆ Fett erhitzen. Mehl darin anschwitzen. Spargelfond und Sahne unter ständigem Rühren zufügen, aufkochen und etwa 5 Minuten köcheln lassen.
- ◆ Kräuter grob hacken und in der Suppe pürieren. Spargelstücke darin erwärmen. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Zucker abschmecken. Nach Belieben mit Kräutern bestreuen.

Tipp:

Diese Suppe wird dekorativ, wenn man Räucherlachs dazu reicht: Dafür benötigen Sie 4 Scheiben geräucherten Lachs und 100g Meerrettich-Frischkäse.

Zubereitung:

Jeweils 2 Scheiben Lachs überlappend auf Folie legen und mit Frischkäse bestreichen. Mit Hilfe der Folie aufrollen, kalt stellen. Lachsrollen in ca. 1cm breite Scheiben schneiden und in die Suppe geben.

In der Bärlauch- Zeit kann auch anstatt Basilikum ein Bund Bärlauch genommen werden.

Guten Appetit!