



Spargelcrèmesuppe mit Safran und Estragon

Auch aus nicht mehr ganz taufrischen Spargeln lässt sich ein delikates Süppchen zubereiten. Vorgekocht und püriert sind noch immer gut für eine Suppe. Die Schäfte müssen lediglich etwas grosszügiger gerüstet werden. Die Spargelspitzen werden in der pürierten Suppe gegart und sind auch von den betagteren Spargeln noch sehr zart. Estragon und Safran sind zwei charakterstarke Gewürze, sie konkurrenzieren den Spargel zwar etwas, ergänzen ihn aber auch mit lieblichen Geschmacksnoten. Zum Schluss wird eine Liaison (mit Eigelb und Rahm) in die Suppe eingerührt, das bindet sie nur leicht und macht sie vor allem schön geschmeidig.

Zutaten (2 Vorspeisen)

350g weisse Spargeln
30g Zwiebel
1 Zweig frischer Estragon
1 Briefchen Safran (0,125g)
5dl Wasser
1/2Tl Salz
1 Eigelb
5cl Vollrahm
wenig Pfeffer
Bratbutter

Zubereitung

Spargeln grosszügig schälen und die Schaftenden wegschneiden. Spitzen abschneiden und separieren, grosse Stücke längs halbieren. Schäfte zu kurzen Stücken schneiden. Zwiebel hacken. Blättchen vom Estragonzweig abzupfen und grob hacken.

Zwiebel in Bratbutter anrösten bis sie leicht braun sind. Spargel zugeben, kurz mitdünsten, das Wasser zugliessen, salzen und ca. 30 Minuten köcheln lassen. In ein

hohes Gefäß füllen und mit dem Stabmixer fein pürieren. Zurück in die Pfanne geben.

Spargelspitzen, Estragon und Safran zugeben und 15-20 Minuten köcheln lassen.

Eigelb und Rahm verquirlen (Liaison). Suppe von von der Kochplatte ziehen, sobald sie nicht mehr köchelt, noch 2-3 Minuten warten, dann zuerst 3 El Suppe in die Liaison einrühren, anschliessend die Liaison in die Suppe einrühren. Mit wenig Pfeffer und ev. Salz abschmecken.

Nebenher Altbrot zu dünnen Scheiben schneiden und in Tafelbutter beidseitig recht kräftig anrösten.







