



Spargelcrèmesüppchen mit geräucherter Forelle

Ein delikates Süppchen für Sonntage oder für Gäste. Spargeln und geräucherter Fisch, beide mit ihrem eigenen charaktervollen Geschmack, ergänzen sich ausgezeichnet.

Viel mehr brauchts neben den beiden Hauptdarstellern nicht dazu: Etwas Kartoffel zum Binden der Suppe, Estragon und ein Schuss Noilly Prat runden die feinen Aromen ab.

Zutaten (2 Portionen)

300g weisser Spargel
80g kräftig geräuchertes Forellenfilet
2 kleine Kartoffeln
1 kleine Zwiebel
0.5dl milde Gemüsebouillon
1Tl Estragon (getrocknet)
Noilly Prat
Pfeffer aus der Mühle
Bratbutter

Zubereitung

Vorbereiten:

Spargeln rüsten. Dicke Enden grosszügig wegschneiden. Spargelspitzen abschneiden und separieren. Spargelschäfte in ca. 1cm breite Scheiben schneiden.

Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden.

Forellenfilets in grobe Stücke zerteilen.

Zwiebel fein hacken und in der Butter leicht anziehen bis sie ganz leicht bräunlich ist. Spargelstücke und Kartoffel zugeben und etwa 5 Minuten sanft mitrösten. Mit einem Schuss Noilly Prat ablöschen. Gleich darauf die Bouillon eingiessen, Estragon und zwei, drei Forellenstücken zugeben.

Ca. 20 Minuten leicht köcheln lassen, danach pürieren. Die Spargelspitzen zugeben und nochmals ca. 7 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss die Forellenstückchen zugeben und 2 Minuten ziehen lassen. Anrichten und mit etwas Estragon bestreuen.

