

SCHAUMSUPPE VOM WEISSEN SPARGEL MIT POCHIERTEM BIO-EI & SCHWARZBROT

4-6 Personen | 45min



SPARGELFOND & EINLAGE

500g weißer Spargel
1 TL Salz
1 TL Zucker
100ml Weißwein
1 Scheibe altes Weißbrot
500ml Wasser
100ml Milch

SPARGELSUPPE

50g Butter
1 Schalotte, gewürfelt
30g Mehl glatt
600ml Spargelfond (siehe oben)
200ml Obers
Spargelstücke
Salz, Zitronensaft, Cayennepfeffer

POCHIERTES BIO-EI

4 frische Eier
Salz
1l Wasser
100 ml Apfelessig
1 TL Salz

SCHWARZBROTCROUTONS

2 Scheiben Hausbrot/Bauernbrot
50g Butter
1 Stk Knoblauchzehe mit Schale
Salz

FOND & EINLAGE:

Spargel schälen & mit restlichen Zutaten zum Kochen bringen. Spargelstangen bissfest kochen. Spargelköpfe von den Stangen schneiden & als Suppeneinlage zur Seite geben. Restliche Spargelstangen in grobe Stücke schneiden.

SPARGELSUPPE:

Butter aufschäumen. Schalotten farblos anschwitzen. Mehl in Butter einrühren und mit Fond ablöschen. Spargelstücke einlegen - 10 Minuten lang schwach köcheln lassen. Obers beigeben und weitere 2 Minuten köcheln lassen. Danach die Suppe fein mixen & passieren. Mit Salz, Zitronensaft & Messerspitze Pfeffer abschmecken.

POCHIERTES BIO-EI

Wasser, Essig & Salz in einem Topf zum Kochen bringen. Vom Herd ziehen. Eier aufschlagen und vorsichtig, einzeln, ins Essigwasser gleiten lassen. Topf wieder auf den Herd stellen & Eier 4 bis 5 Minuten gar ziehen lassen (Bitte beachten: Wasser darf nicht kochen!) Eier in die Suppenteller geben.

CROUTONS:

Brotscheiben in Würfel schneiden und in aufgeschäumter Butter mit angedrücktem Knoblauch bei kleiner Hitze hellbraun rösten. Croutons auf ein Küchentuch geben, abtropfen lassen - noch heiß salzen.

ANRICHTEN....

Warme Eier & Spargelknöpfe in tiefe Teller geben.
Aufgeschäumte Suppe eingießen und mit frischen Kräutern
(zB Kerbel, Persilie, Schnittlauch) und Croutons garnieren

**FÜR FEINSPITZE...
FORELLEN- ODER
SAIBLINGSTARTARE
IN DER SUPPE
(STATT EI SERVIEREN)**

BERGERGUT