



Spargelcremesuppe mit Spargelsalat-Crostini

Zubereitungszeit: ca. 120 Minuten

Ergibt: 4 Portionen als Vorspeise

Zutatenliste:

500 g weißer Spargel	100 ml Weißwein
1 Schalotte	1 EL Zitronensaft
600 ml Wasser	Salz, Pfeffer, Piment d'Espelette, Muskatnuss
2 EL Butter	
100 ml Sahne	



Spargelsalat-Crostini

2 Stangen weißer Spargel	1 Prise Zucker	4 Scheiben à 3 mm Ciabattabrot
1 Tomate	1 TL fein gewürfelte Schalotte	1 EL Butter
1 Prise Salz		

Zubereitung:

Zunächst für die Suppe die holzigen Enden des Spargels abschneiden und die Stangen mit einem Sparschäler von der Schale befreien. Die Schalen und Enden in einen Topf geben, mit dem Wasser aufgießen und für 1 Stunde köcheln lassen.

Während der Kochzeit den Spargel in kleine Stücke und die Schalotte in feine Würfel schneiden. Die Spitzen werden für die Einlage beiseitegestellt.

Den gekochten Spargelsud durch ein Sieb in einen Messbecher geben. Im Topf die gewürfelte Schalotte in 1 EL Butter glasig andünsten. Die geschnittenen Spargelstangen und den Weißwein hinzugeben. Einkochen lassen. Den Spargelsud bis auf ca. 50 ml hinzugeben. Für 35 Minuten köcheln lassen und anschließend fein pürieren.

Die Sahne eingießen. Mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Piment d'Espelette und Muskatnuss abschmecken und warmhalten.



In einer kleinen Pfanne 1 EL Butter erhitzen und die Spargelspitzen darin anbraten. Mit dem zurückbehaltenen Spargelsud einkochen und als Einlage in die Suppe geben.

Spargelsalat-Crostini

Die Spargelstangen ebenfalls von den holzigen Enden befreien und schälen. Die Schalen und Abschnitte zum Sud geben und mitköcheln lassen.

Die Spargelstangen längs vierteln, der Länge nach dritteln und in feine Streifen schneiden. Mit jeweils einer Prise Salz und Zucker marinieren. Die Tomate vierteln, vom Kerngehäuse befreien und das Fruchtfleisch in feine Würfel schneiden. Gemeinsam mit den Schalottenwürfel zum Spargel geben.

In einer kleinen Pfanne 1 EL Butter erhitzen und die Ciabattascheiben darin von beiden Seiten anrösten.

Zum Anrichten den Spargelsalat auf das geröstete Brot geben und auf dem Tellerrand anrichten.

Mein Tipp:

Die Spargelsalat-Crostini lassen sich gut während der Kochdauer der Suppe zubereiten.