

Rezept aus der Sendung "Tim Mälzer kocht"

samstags, 15.30 Uhr im Ersten



Spargelsuppe

(Sendung vom 04.06.2011)

Zutaten

- Schalen und Endstücke von ca. 1 kg Spargel
- Zucker
- Salz
- 500 g Spargelbruch
- 2 El Butter
- 1-2 El Mehl
- 2 El Sesamöl
- 4 El Olivenöl
- Pfeffer
- 200 ml Schlagsahne
- Cayennepfeffer
- Zitronensaft
- 200 g Nordseekrabbenfleisch
- 3 Stiele Dill

Zubereitung

1. Für den Spargelfond die Spargelschalen und -endstücke in 2 l Wasser mit etwas Zucker und Salz gewürzt aufkochen und 30 Minuten ziehen lassen. Spargelfond durch ein feines Sieb gießen.
2. 2/3 des Spargels klein schneiden. Butter in einem Topf erhitzen. Spargelstücke zugeben und bei mittlerer Hitze 2 Minuten dünsten. Mehl zugeben und kurz mitdünsten. Ca. 2 l Spargelfond zugießen, aufkochen und bei mittlerer Hitze zugedeckt 15-20 Minuten garen.
3. Übrigen Spargel schälen und in dünne Scheiben schneiden. Sesam- und Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Spargel darin 3-4 Minuten anbraten, salzen und pfeffern.
4. Schlagsahne zur Suppe geben und mit dem Schneidstab fein pürieren. Mit Salz, 1 Prise Zucker, Cayennepfeffer und 1 Spritzer Zitronensaft würzen. Mit gebratenem Spargel, Krabbenfleisch und etwas Dill servieren.

Für 4-6 Portionen

Zeit: 45 Minuten