

# Spargel-Creme-Suppe, Spargel-Tortilla, Spargel-Röllchen

**Für zwei Personen**

**Für den Weißweinsud:**

250 ml Franken-Wein	$\frac{1}{2}$ Zitrone	1 TL Zucker
2 EL feines Salz		

**Für die Spargelcremesuppe:**

500 g weißer Spargel	1 Knoblauchzehe	70 g Butter
150 ml Sahne	4 EL Mehl	2 Scheiben Mischbrot
6 EL Olivenöl	1 TL Ingwerpulver	1 TL Zucker
Salz	Pfeffer	

**Für die Spargel-Tortilla:**

250 g weißer Spargel	200 g Chorizo-Wurst	2 Schalotten
5 g getrocknete Tomaten	50 g TK-Erbesen	4 Eier
50 g Sahne	2 TL Butter	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

**Für die Spargelröllchen:**

16 grüne Spargelstangen	1 große Scheibe Kochschinken	1 Ei
2 EL Sahne	100 g Paniermehl	5 EL Mehl
1 TL Paprikapulver	Rapsöl	Salz, Pfeffer

**Für den Weißweinsud:**

Zitrone auspressen. Zitronensaft, Wein, Zucker und Salz in einen Topf geben, mit Wasser auffüllen und zum Kochen bringen.

**Für die Spargelcremesuppe:**

Den Spargel schälen, die holzigen Enden entfernen, in Stücke schneiden und ca. 20 Minuten im Sud garen. Butter im Topf schmelzen und mit Mehl eine Schwitze herstellen. Mit 500 ml Spargelwasser aufgießen und mit Sahne, Ingwer, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Knoblauch abziehen, fein hacken und das Brot in Olivenöl und Knoblauch rösten.

**Für die Spargel-Tortilla:**

Den Spargel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Stangen in Stücke schneiden und im Sud ca. 10 Minuten kochen. Herausheben und im Sieb abtropfen lassen. Schalotten abziehen und ebenso wie die Tomaten in Würfel schneiden. Spargel mit den Gemüswürfeln in einer beschichteten Pfanne in Butter 5 Minuten andünsten, die Erbsen und Wurstscheiben dazugeben. Eier mit Sahne verquirlen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Hitze reduzieren, Eiersahne über das Gemüse gießen und zugedeckt 3-5 Minuten stocken lassen.

**Für die Spargelröllchen:**

Spargel waschen, schälen, von den holzigen Enden befreien und im Sud ca. 10 Minuten kochen. Heraus nehmen, abtropfen und in Schinken wickeln, mit Zahnstochern fixieren. Erst in Mehl wenden, dann durch das mit Sahne verquirlte Ei ziehen und zuletzt im Paniermehl vermischt mit den Paprika, Salz und Pfeffer wälzen. In einer Pfanne mit Öl 5 Minuten braten.

Spargelcremesuppe, Spargel-Tortilla und Spargelröllchen auf Tellern anrichten und servieren.

Jutta Marks am 11. April 2018