

Spargel-Suppe, Spargel gebraten, Macadamia-Topping

Für zwei Personen

Für die Suppe:

500 g grüner Spargel	100 g TK-Erbesen	1 weiße Zwiebel
1 Zitrone, Saft, Abrieb	100 ml Schlagsahne	1 EL Butter
500 ml Gemüsefond	4 Zweige Kerbel	1 Prise Zucker
Salz	Pfeffer	

Für den gebratenen Spargel:

500 g grüner Spargel	1 Orange	10 g Parmesan
Butter	1 Bund glatte Petersilie	2 EL Macadamia
2 EL neutrales Öl	Salz	Pfeffer

Für die Suppe:

Die Zwiebel abziehen und würfeln. Spargel im unteren Drittel schälen, Enden abschneiden. Spargelspitzen für die Einlage abschneiden, längs halbieren und beiseitestellen. Spargelstangen in 1 cm große Stücke schneiden.

$\frac{1}{2}$ Esslöffel Butter in einem Topf zerlassen. Zwiebeln darin glasig dünsten. Spargelstücke zugeben und 2 Minuten mitdünsten. Gemüsefond und Schlagsahne zugießen und aufkochen. Suppe zugedeckt bei mittlerer Hitze 10 Minuten kochen. TK-Erbesen zugeben und weitere 5 Minuten kochen. Suppe mit dem Pürierstab fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und 1-2 Teelöffeln Zitronensaft abschmecken.

Für die Einlage $\frac{1}{2}$ Esslöffel Butter in einer Pfanne erhitzen.

Spargelspitzen darin bei mittlerer Hitze 5 Minuten braten. Mit 1 Prise Zucker, Salz, Pfeffer und 1 Teelöffel Zitronensaft würzen.

Blättchen vom Kerbel abzupfen und mit etwas Zitronenzeste als Garnitur verwenden.

Für den gebratenen Spargel:

Grünen Spargel bissfest im neutralen Öl braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Am Ende etwas Butter dazugeben.

Aus Macadamia, Petersilie und Orangenabrieb ein Topping hacken.

Topping kurz vor dem Servieren über den Spargel geben. Parmesan reiben und Spargel mit Parmesan bestreuen.

Die Suppe in Schalen und den Spargel auf Tellern anrichten und servieren.

Lucas Schacht am 18. Juli 2024