

Klare Morchel-Suppe mit Reh und Spargel

Für zwei Personen

Für die Suppe:

20 getr. Morcheln	6 dünne Scheiben Rehrücken	4 Stangen grüner Spargel
4 Stangen weißer Spargel	1 Zitrone	1 Ingwerstück
1 Zehe Knoblauch	$\frac{1}{2}$ 1 Geflügelfond	20 ml Sherry, medium dry
mildes Chilusalz		

Für die Suppe:

Die getrockneten Morcheln in der Brühe etwa 1 Stunde einweichen und abgießen. Die Einweichflüssigkeit auffangen und durch einen feinen Papierfilter oder ein Blatt Küchenpapier gießen, um feinen Sand heraus zu filtern und aufbewahren.

Den Spargel schälen, holzige Enden entfernen und schräg in dünne Scheiben schneiden. In den Fond geben und unter dem Siedepunkt ein paar Minuten weich ziehen lassen. Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. 6 Scheiben Knoblauch, 2 Scheiben Ingwer und 1 Steifen Zitronenschale darin etwas ziehen lassen und wieder entfernen. Mit einem Spritzer Sherry würzen.

In einem warmen Suppenteller anrichten und die dünnen Rehrückenscheiben nebeneinander hineinlegen.

Klare Morchelsuppe mit Spargel und Reh auf Tellern anrichten und servieren.

Alfons Schuhbeck am 11. Mai 2018