

## Feine Spargelcreme-Suppe

### Für 4 Personen

250 g weißer Spargel	400 ml Gemüsebrühe	1 TL Zucker
1 Scheibe Orange	1 Scheibe Zitrone	1 Lauchzwiebeln
50 g Butter	50 ml Wermut	1 TL Weizenmehl
2 EL Mandelstifte, geröstet	100 g gekühlte Sahne	150 g Crème-fraîche
Salz, Cayenne-Pfeffer	Zucker, Zitronensaft	

Die Spargelstangen waschen und holzige Enden abschneiden. Spargel schälen, die Spitzen abschneiden. Wasser in einem Topf zum Sieden bringen, Salz, Zucker Zitronen- und Orangenscheibe dazugeben. Schalen und Spitzen darin ca. 8 Minuten leise köcheln lassen. Fonds durch ein Sieb gießen, dabei auffangen. Spitzen aufheben und die Schalen, sowie die Zitronen- und Orangenscheibe entfernen.

Die Spargelstangen und Lauchzwiebel in Scheiben schneiden.

Butter in einem Topf aufschäumen lassen. Spargel (ohne Spitzen) und Lauchzwiebel dazugeben und ohne Farbe anschwitzen. Mehl darüber stäuben und sorgfältig einrühren.

Mit Wein ablöschen und mit dem Blanchierfonds auffüllen. Creme fraiche einrühren und ca. 15 Minuten leise köcheln lassen.

Suppe anschließend fein pürieren.

Sahne steif schlagen, unter die Suppe heben und mit den Gewürzen abschmecken.

Die Suppe in vorgewärmte Teller geben, die Spargelspitzen und Mandelstifte verteilen.

Christian Henze am 17. April 2020