

Spargel-Cremesuppe mit Orangen und Ingwer

Für 2 Personen:

1 kg weißer Spargel	800 ml Geflügelfond	3 Schalotten
1 EL Ingwer	1 EL Zucker	30 ml Sonnenblumenöl
Salz, Pfeffer, Muskat	500 ml Sahne	300 ml Orangensaft
2 Orangen, filetiert	100 g Butter	4 Stangen grüner Spargel
1 Stange Zitronengrass	Koriander	

Spargel, Schalotten, Ingwer schälen und kleinschneiden.

Beim grünen Spargel die Enden schälen und hüzige Stücke entfernen.

Schalotten, Ingwer und Spargel in Butter anschwitzen, bis das Gemüse glasig ist. Nun Zucker darüber streuen und leicht karamellisieren lassen. Mit dem Orangensaft aufgießen, das Zitronengras dazugeben und etwas reduzieren lassen.

Mit Geflügelfond aufgießen und kochen lassen. Wenn der Spargel weich ist, mit der Sahne aufgießen und kurz aufkochen lassen. Das Zitronengras aus dem Topf nehmen, die Suppe mit der restlichen Butter verfeinern und mit einem Pürierstab fein pürieren. Anschließend nach Bedarf durch ein Sieb geben. Wer die Struktur eher gröber mag, kann darauf verzichten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Den grünen Spargel in Butter anschwitzen und mit den Orangenfilets als Suppeneinlage verwenden.

Als Deko eignet sich Koriander.

Alexander Wulf am 08. April 2025