

Spargelcremesuppe

Zutaten für 2 Personen:

- 500g Spargel
- 600ml Wasser
- 1-2 TL Butter
- 1 geh. TL Mehl
- 1 Eigelb
- 3 EL Sahne
- Salz, weißer Pfeffer, Muskat



Zubereitung:

1. Spargel waschen, schälen und in 1cm kleine Stücke schneiden.
2. Schalen und die Enden des Spargels in leicht salzigem Wasser 15 Minuten auskochen. Abgießen und das Spargelwasser auffangen.
3. Schalen und Endstücke entsorgen.
4. Aufgefangenes Spargelwasser wieder zum Kochen bringen und die kleinen Spargelstücke 10-15 Minuten kochen.
5. Spargel abgießen und das Wasser wieder auffangen.
6. In einem Topf die Butter erhitzen, Mehl dazugeben und unter ständigem Rühren hellgelb andünsten. Mit dem Spargelwasser unter Rühren ablöschen, aufkochen und 15 Minuten köcheln lassen.
7. Eigelb mit Sahne verrühren und in die nicht mehr kochende Suppe geben. Kräftig mit den Gewürzen abschmecken und die Spargelstücke hinzufügen.
8. Suppe zu einer sämigen Creme pürieren. Wer hat, gibt die fertige Suppe in einen Hochleistungsmixer. So wird sie besonders cremig. Anschließend noch mal kurz auf dem Herd erhitzen (nicht kochen).