

## Spargelcremesuppe

Zutaten für ca. 1,5 Liter/6-8 Portionen:

35 g	Butter
150 g	Zwiebeln/Lauch (helle Teile), gewürfelt
35 g	Mehl
Ca. 750 g	weißer Spargel z. B. HK 2 oder Spargelbruch
1 l	heller Fond/Spargelfond (Kochfond)
	Salz, Cayennepfeffer, Zucker, Spritzer Zitronensaft

### Vorbereitung:

**Einlage herstellen** – Spargelspitzen abschneiden und dünsten oder kochen.

Grundstoff/Spargel entsprechend vorbereiten und klein schneiden.

### Zubereitung:

1. Helle Roux (Mehlschwitze) herstellen!

Butter zerlassen, Zwiebel-, Lauchwürfel und Spargelstücke anschwitzen.  
Mehl ohne Farbe mitschwitzen.



Geschmacksbildung!

Die Stärke wird zu Dextrin abgebaut (Dextrin gibt eine sämige Bindung), der Mehlgeschmack wird gemildert.

2. Kalten/abgekühlten hellem Fond zugeben und bis zum Aufkochen rühren.



Die Konsistenz wird bestimmt!

Das Absetzen von Eiweiß und Stärke wird verhindert.



**Roux heiß – Fond kalt**

3. Würzen

Suppe ca. **20-30 Minuten** leicht kochen lassen.  
Anschließend aufmixen und passieren.



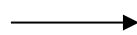
Die Suppe bindet, der Mehlgeschmack „kocht aus“!

Aromastoffe gehen in die Suppe über.

Die Suppe wird glatter und „geschmeidiger“.

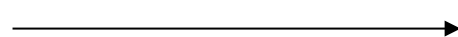
4. Mit Sahne oder Liaison verfeinern, abschmecken und noch mal kurz erhitzen.

**Liaison** (ca. 125 ml Sahne, 1 Eigelb)



**Samtsuppe**

**Sahne** (150 ml)



**Cremesuppe**

5. Mit passender **Einlage (Spargelspitzen)** und Garnitur (Kräuter, geschlagene Sahne, Croûtons) servieren.