

Spargelcremesuppe

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

35 g Butter
 150 g Zwiebeln/Lauch (helle Teile) – gewürfelt
 35 g Weizenmehl Type 405
 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 g Sahne, 1 Eigelb) —————> **Samtsuppe**

Sahne (150 g) —————> **Cremsuppe**

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