



Leichte Spargelcremesuppe

Schritte: 8

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

20 Portionen

5 kg	weißer Spargel	2 l	Gemüsebrühe
5	Zwiebeln	10	Zitronen
10	Orangen	600 ml	Weißwein
1 l	Sahne	1 Handvoll	Kerbel
	Muskat		Speisestärke
	zum Abbinden		Salz & Pfeffer

Zubereitung

Zubereitung

Beim Spargel die trockenen Enden entfernen und ca. $\frac{3}{4}$ des Spargels in 1 cm lange Stücke schneiden.

Den restlichen Spargel längs in feine Scheiben schneiden und in Salzwasser ca. 4 Minuten blanchieren, abschrecken und zur Seite stellen.

Von 4 Orangen Zesten abreiben und ebenfalls zur Seite stellen.

Die Zwiebeln in grobe Würfel schneiden und in einem Topf mit etwas Butter farblos anbraten. Mit Weißwein ablöschen und mit Gemüsebrühe auffüllen. Die 1 cm langen Spargelstücke und den Saft der Zitronen und Orangen hinzugeben. Den Spargel weich kochen.

Sobald der Spargel weich ist, die Hitze reduzieren und die Sahne hinzufügen.

Die Suppe in einem Mixer cremig pürieren, durch ein Sieb geben und anschließend nochmal aufkochen.

Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und gegebenenfalls mit Speisestärke abbinden.

Zum Anrichten die Suppe portionieren, die Spargelscheiben als Einlage hinzugeben und mit Orangenzesten und Kerbel garnieren.