Spargelcremesuppe

Zutaten:

500 g Spargel
1 l Wasser
¼ TL Salz
Etwas Butter
1 Prise Zucker
40 g Margarine
2 gehäufte EL Mehl
etwas gekörnte Brühe oder Brühwürfel
1 Becher Schmand oder Crème Fraîche
Salz, Pfeffer
Muskatnuss
etwas Zitrone oder Balsamicoessig
1 Eigelb
gehackte Petersilie

Zubereitung:

Spargel schälen und in ca. 4 cm Stücke schneiden. Wasser mit Salz, Zucker und Butter zum Kochen bringen, Spargelstückchen hineingeben und ca. 15-20 Minuten bissfest kochen. Spargel auf ein Sieb geben und das Spargelwasser auffangen.

Margarine in einem Topf erhitzen, Mehl hinzugeben, hell anschwitzen und das Spargelwasser langsam unter Rühren dazugeben. Brühe und Schmand hinzugeben und kurz aufkochen lassen. Mit Muskatnuss, Salz, Pfeffer und Zitrone oder Balsamicoessig abschmecken.

Eigelb in eine Tasse geben, nach und nach unter Rühren etwas Suppe dazugeben bis die Tasse fast voll ist. Das verquirlte Ei zum Binden (Legieren) langsam in die Suppe rühren. Nicht mehr kochen, da sonst das Ei gerinnt. Den Spargel hinzugeben und heiß werden lassen. Mit Petersilie bestreut servieren.

Tipp: Wird Spargel als Beilage gekocht, das Kochwasser auffangen und daraus eine Spargelcremesuppe zubereiten. Dafür mehr Spargel kochen und für die Suppe zurücklassen. Die Suppe kann auch püriert werden.

Variante: Suppe mit kleingeschnittenen Frühlingszwiebeln, Schnittlauch und/oder Croutons reichen.