

Spitzkohl-Spargel-Suppe

Anzahl Portionen: 4:

Zutaten:

1 kg Spargel
Salz
ca. 2 TL Zucker
2 Schalotten
70 g Butter
1/2 Spitzkohl
100 g Sahne
Zitronensaft
1/2 Bund Schnittlauch
2 Scheiben Toastbrot



Zubereitung:

1. Spargel schälen und die Enden abschneiden. Schalen und Enden in 1 l kochendem Salzwasser mit 1 TL Zucker aufkochen, zugedeckt bei geringer Hitze 15 Minuten ziehen lassen. Durchsieben, Sud auffangen, 800 ml abmessen (restlichen Sud aufbewahren).
2. Spargel in 2-3 cm lange Stücke schneiden. Schalotten schälen und fein würfeln. 30 g Butter in einem Topf zerlassen, die Schalotten darin glasig andünsten, den abgemessenen Sud angießen. Spargelstücke zugeben und aufkochen. Bei geringer Hitze 10 Minuten köcheln lassen. Etwa ein Viertel des Spargels herausnehmen, restlichen Spargel weitere 5 Minuten köcheln lassen.
3. Spitzkohlhälfte putzen, längs halbieren und den Strunk herausschneiden. Quer in Streifen schneiden. 20 g Butter in einem Topf aufschäumen, Spitzkohl 2-3 Minuten darin anbraten, salzen und mit 1 TL Zucker bestreuen. Kurz weiterbraten, herausnehmen.
4. Spargel in der Flüssigkeit pürieren. Sahne unterrühren, je nach gewünschter Konsistenz eventuell noch etwas vom restlichen Spargelsud unterrühren. Mit Salz, Zucker und Zitronensaft abschmecken. Restlichen Spargel und den Spitzkohl in die Suppe geben, erhitzen.
5. Schnittlauch in Röllchen schneiden. Toast entrinden, in kleine Würfel schneiden und in restlichen 20 g Butter knusprig braten. Spitzkohl-Spargel-Suppe mit Schnittlauch und gerösteten Brotwürfeln anrichten.