

SPARGELSUPPE NACH OMAS ART

Schwierigkeit: einfach / ca. 40 Min. Arbeitszeit

Spargel hat nur eine kurze Saison und sollte daher in all seinen Aromen voll auskostet werden. Unser Profikoch Karsten Bessai verrät dir, wie die Spargelsuppe nach Omas Art gelingt.

ZUTATEN

ca. Für 4 Personen

500 gr weißen Spargel

75 gr Butter

1 EL Butter

80 gr Mehl

500 ml Milch

Zitrone, Pfeffer und Salz

Kräuter wie Kerbel oder Thymian



ZUBEREITUNG

Spargel am besten frisch gestochen und durchgehend kühl gelagert verwenden. Die unteren Enden einen knappen Zentimeter abschneiden und mit dem Schäler sorgfältig schälen. Die Schalen in einem Topf gut mit kaltem Wasser übergießen, einen guten Löffel Butter, Prise Salz und Zucker hinzugeben und zum Kochen bringen. Sobald das Ganze aufkocht, die Hitze zurücknehmen und alles 20 Minuten ziehen lassen und abseihen.

In diesem Fond kann man nun den Spargel für den Verzehr kochen, gerne kann man ihn vorher nach Gusto noch mal mit Salz und Zucker abrunden. Aus dem Fond nun die eigentliche Suppe kochen. Hierzu wird im Oma-Style eine klassische Mehlschwitze mit 75 gr Butter und 80 gr Mehl hergestellt und nach und nach mit 1,5 Litern des Spargelfonds aufgegossen, hierbei fortwährend rühren.

Ist die komplette Menge des Fonds im Topf, ein Stück Zitrone und ein paar schwarze Pfefferkörner hinzugeben und eine halbe Stunde köcheln lassen.

Nun die Milch hinzugeben und einmal aufkochen. Nachschmecken mit Salz und Pfeffer, eventuell auch einer Prise Zucker, durch ein feines Sieb abseihen, ein paar Spargelstücke als Einlage in den Teller legen, und schon ist die Suppe fertig. Verfeinert mit etwas Zitronenöl und Kerbel oder Thymian geht es dann ab zu Tisch.

Übrigens: Das Spargel(-suppe) manchmal bitter schmeckt, kann daran liegen, dass der Spargel auf dem Acker zu nahe am Wurzelstock gestochen wurde. Ebenso sitzen die Bitterstoffe unter der Schale. Deshalb beim Kochen eines Fonds aus Enden und Schalen darauf achten, dass die Brühe nicht zu lange zieht.

Zu Omas Zeiten war Sahne trotz eigener Landwirtschaft ein wertvolles und rares Produkt. Es wurde generell vieles mit Milch verfeinert. Karsten Bessai schätzt Milch in der Suppe, da die fette Sahne den Geschmack oft überlagert. Man kann natürlich die Suppe nach dem Anrichten mit einem Klecks geschlagener Sahne verfeinern.