

Rezepte «Eusi Landchuchi»

Schaumiges Spargelcremesüppchen mit Spargelbouquet und Morcheln

Vorspeise von Karin Haywood

für 4 Personen

Schaumiges Spargelcremesüppchen

- 1 kg weisser Spargel
- 1 l Wasser
- 1 TL Salz
- ½ TL Zucker
- 2 EL Butter
- 2 Schalotten, in feine Scheiben geschnitten
- 2 EL Weissmehl
- Salz
- Zucker

Zubereitung

Die Spargeln waschen, schälen, frisch anschneiden und die Rüstabfälle in eine Pfanne geben. 2 geschälte Spargeln dazugeben. Die restlichen, geschälten Spargeln in Stücke schneiden und beiseitelegen.

Die Rüstabfälle mit Salz und Zucker würzen und aufkochen. Den Sud bei mittlerer Hitze 1 Stunde köcheln lassen. Den Sud absieben und die Rüstabfälle entsorgen. Den Sud auf 8dl einköcheln lassen = Spargelfond.

Butter in eine mittelgrosse Pfanne geben und aufschäumen lassen. Schalotten zugeben und glasig dämpfen. Spargelstücke und Zucker zugeben und 5 Min. dämpfen. Weissmehl darüber streuen, wenden und mit dem Spargelfond ablöschen. Die Suppe aufkochen und anschliessend bei mittlerer Hitze 15 Min. köcheln lassen. Die Spargeln mit dem Mixstab pürieren. Die Suppe absieben und wieder zurück in die Pfanne geben. Jetzt den Rahm zugeben und die Suppe abschmecken.

Spargelbouquet

- 4 Spargeln, violett oder weiss
- 12 grüne Spargeln

Zubereitung

Die violetten / weissen Spargeln waschen, frisch anschneiden. Violette Spargeln werden roh serviert

Die grünen Spargeln waschen, schälen, frisch anschneiden.

Die weisse und grüne Spargeln auf in eine Lochsiebschale legen. Im Dampfgarer 10-12 Min. garen. Wer über keinen Dampfgarer verfügt legt die Spargeln in eine Pfanne, bedeckt sie mit Wasser und würzt mit ½ TL Salz, 1 Prise Zucker und 1 EL Zitronensaft. Bei kleiner Hitze garen lassen.

Morcheln

- 4 frische schöne grosse Morcheln
- 1 EL Butter
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Die Morcheln sehr gut waschen. Kurz vor dem Anrichten in einer Pfanne die Butter aufschäumen lassen. Die Morcheln zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 6 Min. dämpfen.

Garnitur

Blümchen, Majoranblüten Kresse

Anrichten

Die Spargelcremesuppe portionenweise in den Kisag-Bläser füllen, gut verschliessen, Gas zugeben, schütteln und das Schaumsüppchen in vorgewärmte Suppentassen füllen. Mit Spargelbouquet, Morcheln und Blüten ausgarnieren.