

Aus dem Rezeptbuch vom Küchenchef Rainer Otto

Gericht des Monats - Mai 2014

(von Rainer Otto – Küchenchef)

„Spargelsuppe mit Brunnenkresse“,

für 4 Personen

Zutaten:

200gr. weißer Spargel
200 gr. Grüner Spargel
1 l Gemüsebrühe
80 gr. Sahne
80 gr. Butter
1 Streifen Zitronenschale
1 Tropfen Zitronensaft
Geriebene Muskatnuss
Salz, Cayennepfeffer
Brunnenkresse

Zubereitung:

Den weißen Spargel schälen, den grünen nur im unteren Drittel; von beiden Sorten die holzigen Enden abschneiden.

Die Brühe aufkochen, die Spargelschalen und Enden einlegen und 20 min. knapp unter dem Siedepunkt ziehen lassen. Durch ein Sieb in einen Topf abgießen und die Schalen mit dem Rücken einer Schöpfkelle gut ausdrücken.

Den Spargel schräg in knapp ½ cm dünne Scheiben schneiden und im Spargelsud 5 – 10 Minuten knapp unter dem Siedepunkt bissfest ziehen lassen. Den Sud erneut durch ein Sieb in einen Topf abgießen und die Spargelscheiben warm stellen.

Die Sahne zur Brühe gießen und erneut erhitzen. Knapp unter dem Siedepunkt den Topf vom Herd nehmen, die Zitronenschale einlegen und nach einigen Minuten wieder entfernen. Die Butter mit einem Stabmixer hinein rühren und die Suppe mit Salz, Cayennepfeffer, Muskat und einigen Tropfen Zitronensaft abschmecken.

Die Spargelscheiben in vorgewärmte Suppenteller verteilen, die aufgeschäumte Suppe darüber geben und mit Brunnenkresse garnieren.

Mein Tipp:

Ein kühles Glas Volker Silvaner dazu. Mein Favorit: Volkacher Silvaner vom VDP Weingut „Zur Schwane“

Viel Spaß beim Nachkochen und einen guten Appetit.

gez.

Rainer Otto

Küchenchef

BEST WESTERN PLUS Kurhotel an der Obermaintherme