

Suppe

Spargelcremesuppe mit Lachstatar, Estragon und Zitrone

Zutaten:

250 g Spargel
200 ml Sahne
400 ml Spargelfond
80 g Butter
50 ml Weißwein
100 g Kartoffeln
200 g Lachsfilet
0.1 Bund Estragon
0.4 St. Zitrone
1 St. Schalotten
Salz
Pfeffer
Zucker
Öl
Muskat
1 St. Zwiebeln

Zubereitung:

Für die Suppe, aus den Schalen und Abschnitte vom weißem Spargel aus der Vorspeise einen Fond herstellen. Spargel, Kartoffel und Zwiebel schälen und grob schneiden. Alles zusammen in einem Topf mit ausgelassener Butter farblos anschwitzen, vorsichtig mit Salz, Pfeffer, Zucker und Muskat würzen. Mit Weißwein ablöschen und diesen auf die Hälfte einkochen. Spargelfond und Sahne zugeben, Einlage weichkochen lassen, anschließend mit einem Mixer fein pürieren. Gegebenfalls durch ein feines Sieb passieren und nochmal nachwürzen. Bis zum Anrichten beiseitestellen. Für das Lachstatar, die Schalotte schälen, in feine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Lachs fein würfeln und Estragon fein schneiden, beides mit in die Schüssel geben. Mit Pflanzenöl, Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Anrichten, das Lachstatar in den Suppentellern aufteilen, mit Estragon garnieren und die lauwarme Suppe in den Teller aufgießen.