

Suppe

Spargelsuppe mit Rhababer, Holunder und Avocado

Zutaten:

350 g Spargel, weiß
150 g Knollensellerie
1 St. Zwiebel
100 g Butter
120 ml Weißwein
160 ml Sahne
300 ml Wasser
0.5 St. Zitrone
70 g Crème fraîche
20 ml Milch
15 ml Holunderblütensirup
150 g Rhabarber
0.6 St. Avocado
0.1 Bund Schnittlauch
Salz
Pfeffer
Zucker
Muskat

Zubereitung:

Für die Suppe, 250 g Spargel, den Sellerie und die Zwiebel separat schälen. Die Spargelschalen mit etwa 300 ml Wasser, Salz, Zucker und einem Spritzer Zitrone zu einem Fond ansetzen und leicht köcheln lassen. Den geschälten Spargel, die Zwiebeln und den Sellerie in grobe Würfel schneiden. 75 g Butter in einem Topf schmelzen und zuerst die Zwiebel- und Selleriewürfel farblos andünsten, danach den Spargel zugeben und mit andünsten lassen. Vorsichtig mit Salz, Pfeffer, Zucker und Muskat würzen. Mit Weißwein ablöschen und diesen auf die Hälfte einkochen lassen. Mit dem gekochten und passierten Spargelfond aufgießen und die Suppe leicht köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist. Dann mit einem Mixer fein pürieren, ggf. durch ein feines Sieb geben und 160 ml Sahne einrühren. Eventuell nochmal mit Salz, Zucker, Pfeffer, Muskat und Zitrone abrunden. Für die Holundercreme 70 g Crème fraîche mit 20 g Milch und 15 ml Holunderblütensirup verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Nach Geschmack eventuell etwas mehr Holunder zugeben. Zum Anrichten die Creme dünn über die Suppe verteilen. Für die Suppeneinlage den restlichen Spargel schälen und in kleine Stücke schneiden. Den Rhabarber und die Avocado separat in kleine Stücke schneiden. 25 g Butter in einem Topf schmelzen, darin den weißen Spargel sowie den Rhabarber andünsten und vorsichtig mit Salz, Pfeffer, Zucker und Muskat würzen. Die Avocado vorsichtig unterrühren. Suppe gleichmäßig in Teller füllen, mit der Holundercreme, der Suppeneinlage und fein geschnittenem Schnittlauch dekorieren.