

Suppen: Spargel-Morchel-Suppe

Zubereitung

- ▷ Die gerüsteten Spargeln in den gelochten Garbehälter legen, salzen, pfeffern und während 6 Minuten bei 100 °C dämpfen.
- ▷ Aus dem Garraum nehmen und mit viel kaltem Wasser abschrecken.
- ▷ Die Spargeln längs halbieren, die Spitzen auf eine Länge von 3 cm zuschneiden und beiseite stellen.
- ▷ Den Rest in 1 cm grosse Stücke schneiden und als Suppeneinlage ebenfalls beiseite stellen.
- ▷ Die Butter in einer Saucenpfanne auf dem Herd zergehen lassen und die gewaschenen Morcheln zugeben.
- ▷ Während 4 bis 5 Minuten gut andünsten.
- ▷ In ein Abtropfsieb schütten. Den dabei entstandenen Fond auffangen und zurück in die Pfanne geben.
- ▷ Auf dem Herd bei mittlerer Hitze sirupartig einkochen lassen.
- ▷ 1 dl Vollrahm beifügen und 3 Minuten köcheln lassen.
- ▷ Die Morcheln wieder zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.
- ▷ Vom Herd nehmen und beiseite stellen.
- ▷ In der zweiten Saucenpfanne die Gemüsebouillon aufkochen.
- ▷ Die Spargelstücke und die Morcheln beifügen und 1 dl Schlagrahm darunterheben.
- ▷ Nochmals aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- ▷ Vom Herd nehmen und beiseite stellen.

Anrichten

- ▷ Die Suppe auf 4 Suppentellern anrichten (darauf achten, dass die Morcheln und die Spargelstücke gleichmässig verteilt sind).
- ▷ Mit 5 Spargelspitzen pro Teller garnieren.

Garstufen Spargeln

mit Vorheizen – Auflage 1

6 Minuten 100 °C Dämpfen

Zutaten

- | | |
|-------|---|
| 10 | mittelgrosse grüne Spargeln, unten
2 cm abgeschnitten, unteres Drittel geschält |
| 120 g | frische Morcheln, halbiert, sehr gut gewaschen
(3- bis 4-mal, bis kein Sand mehr im Wasser zurückbleibt) |
| 4 dl | Gemüsebouillon |
| 1 dl | Vollrahm |
| 1 dl | Schlagrahm |
| 30 g | Butter |
| | Salz und Pfeffer |