

Spargelsamtuppe mit Ruccolastroh und Brotchips

Zutaten für 5 Portionen

- 50 g Scharlottenzwiebel
- 20 g Butter
- 500 g Spargel
- Wasser nach Bedarf
- Salz, Suppenwürze
- 10 ml Zitronensaft
- 10 g Feinkristallzucker
- 40 g Mehl glatt
- 80 ml Weißwein
- 200 ml Schlagobers
- 50 g Rucola
- Öl zum Garen
- 200 g Schwarzbrot
- Oliveöl, Knoblauch, Salz



Zubereitung

1. Spargelspitzen als Einlage in der fertigen Suppe berücksichtigen.
2. Zwiebel feinkwürfelig scheiden und in Butter anschwitzen, Mehl zugeben, kurz glasig anlaufen lassen, mit Gemüsefond und Weißwein aufgießen.
3. Spargel zufügen und verkochen lassen.
4. Suppe pürieren.
5. Ruccolastroh:
 - a. Öl erhitzen, Rucola zugeben, frittieren
 - b. Auf Küchenpapier abtropfen lassen
6. Schwarzbrotchips:
 - a. Brot in hauchdünne Scheiben schneiden.
 - b. Oliveöl, Knoblauch und Salz vermengen und die Scheiben damit bestreichen.
 - c. Bei 200°C Ober-Unter-Hitze einige Minuten toasten.
 - d. Achtung! Wird leicht braun!
7. Obers leicht aufschlagen und Suppe verfeinern
8. Abschmecken
9. Anrichten & Guten Appetit

Allergene: Gluten, Milch, Sulfite
Die 4HLA und B wünschen gutes Gelingen!