



Spargelcremesuppe mit Parmesan

Zutaten

600 g grüner Spargel	Pfeffer, Muskat
Salz, Zucker	30 g Parmesan, am Stück
2 EL Butter	Kerbel, zum Garnieren
2 EL Mehl	
100 ml Sahne, mindestens 30 % Fettgehalt	

Zubereitung

Unteres Drittel der Spargelstangen schälen und holzige Enden abschneiden. Schalen mit 1,5 l Wasser, 1 Prise Salz und 1 Prise Zucker in einem Topf zum Kochen bringen und bei mittlerer Hitze ca. 30 min köcheln lassen.

Stangen in 3 cm lange Stücke schneiden. Fond durch ein Sieb in einen neuen Topf füllen, erneut zum Kochen bringen und die Spargelstückchen ca. 4–5 min darin garen. Stücke herausnehmen und abtropfen lassen. Butter in einem weiteren Topf zerlassen und mit Mehl bestäuben. Mit einem Kochlöffel verrühren, leicht Farbe annehmen lassen und nach und nach mit 900 ml Spargelfond ablöschen.

Mit einem Schneebesen kräftig verrühren, damit sich keine Klumpen bilden. Spargelstücke, bis auf die Spitzen, zugeben und bei mittlerer Hitze ca. 10 min köcheln lassen. Dabei immer wieder umrühren.

Suppe fein pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Sahne unterrühren und noch einmal kurz aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und abschmecken. Suppe in vorgewärmte Suppenschälchen füllen, mit Spargelspitzen, gehobelem Parmesan, Kerbel und frisch gemahlenem Pfeffer garniert servieren.