

Kochen mit Klaus

Spargelcremesuppe mit Flusskrebsen

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 1 Zwiebel, 2 Knobizehen, 500 g Spargel, Zucker, Salz, Zitronensaft,
- Muskat, Cayennepfeffer, 50 g Butter, 2 EL Mehl, 3 EL helle Sauce,
- 200 ml Sahne, 100 ml trock. Weißwein, Pfeffer, Worcestershiresauce,
- 125 g Flusskrebse, TK-Schnittlauch & Petersilie

Zubereitung:

1. Zwiebel u. Knobi fein würfeln. Spargel schälen, Enden abschneiden. Stangen halbieren, obere Hälften in Stücke schneiden u. im Dampfgarer mit Salz, Zucker u. Zitronensaft ca. 18 Min. garen. Sud der Tropfschale aufheben. Spargelschalen u. -enden in 1 l Gemüsebrühe mit Zucker u. Zitronensaft 20 Min. kochen. Abgießen, Sud aufheben.



2. Zwiebeln u. Knobi in Butter glasig andünsten, mit Mehl bestreuen u. anschwitzen. Mit dem Spargelwasser nach u. nach ablöschen. Untere Spargelstangen zugeben u. unter Rühren 10 Min. köcheln lassen. Von der Kochstelle nehmen u. mit einem Pürierstab pürieren.



3. Sahne untermischen, mit Cayennepfeffer, Muskat, Salz, Pfeffer u. Worcestershiresauce würzen. Helle Sauce einrühren, unter Rühren aufkochen. Mit Wein verlängern. Kräuter einrühren. Spargelspitzen u. Flusskrebse zugeben, erwärmen u. mit Petersilie garniert servieren.



Tipp des Chaoten: Dazu knuspriges Ciabatta reichen.

