

Spargel-Mairübchencremesuppe mit grünem Apfel



Zutaten:

- 1 kg Spargel, weiß
- 200 g Mairübchen, geschält und grob gewürfelt
- 100 g Kartoffeln, geschält und grob gewürfelt
- 1 Apfel, grün (geschält, entkernt und grob gewürfelt)
- 1 Zwiebel
- 150 g Butter
- Abrieb einer halben unbehandelten (Bio-)Zitrone
- 250 ml Sahne
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- 200 ml Weißwein
- 30 g Kartoffelstärke
- 1 TL Zucker
- Wer möchte: 1-2 EL Gemüsebrühepulver
- Extra: Schnittlauch



Zubereitung

Für die Suppe den Spargel gründlich waschen und mit einem Sparschäler schälen. Die Schalen in einen Topf geben, mit 1 Liter Wasser füllen und auf dem Herd zum Kochen bringen. 1 TL Zucker sowie etwas Salz und Gemüsebrühepulver dazu geben und ca. 10 Minuten sanft köcheln lassen.

Den Spargel klein schneiden. Die Zwiebeln waschen und in feine Ringe schneiden.

Sobald der Spargelsud fertig ist, diesen durch ein Sieb passieren und zurück in den Topf geben.

50 g Butter in einem zweiten großen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen lassen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Anschließend den klein geschnittenen Spargel und die Mairübchen-, Apfel- und Kartoffelstücke zugeben und 1 Minute rührend anschwitzen.

Mit Weißwein ablöschen und 3 Minuten einkochen.

Mit dem Spargelsud angießen und Deckel aufsetzen.

Bei mittlerer Temperatur ca. 15-20 Minuten köcheln lassen.

Die Stärke mit 6 EL kaltem Wasser verrühren und in die Suppe geben. 1 Minute köcheln lassen.

Anschließend die Spargelsuppe mit einem Stabmixer pürieren.

Mit Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer abschmecken.

Nun die Sahne und 100 g kalte Butterwürfel zugeben. Eventuell etwas nachwürzen. Vor dem Servieren nochmal fein mixen (Mixer).

Die Suppe in Teller füllen und mit Pfeffer und Schnittlauchröllchen bestreuen.