Grüne Spargelcremesuppe mit Orangenfilets

Raffiniertes Rezept für das edle Gemüse: grüne Spargelcremesuppe mit Orangenfilets und Ingwer.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

750 ml	Gemüsebrühe
500 g	Spargel (grünen)
500 g	Spargel (weißen)
2 Stangen	Dill
1 Prise	Pfeffer
1 Stk.	Ingwer
25 g	Mandeln (gehobelt)
1 EL	Olivenöl
1 Stk.	Orange
250 ml	Schlagobers
1 Prise	Salz
1 Stk.	Zwiebel

Zubereitung

1. Für diese feine Variation von **grüner Spargelcremesuppe mit Orangenfilets** zunächst den weißen Spargel schälen und die holzigen Enden entfernen und den Spargel in Stücke schneiden. Zwiebel und Ingwer schälen und klein schneiden.

2. Öl in einem großen Topf erhitzen. Ingwer, Zwiebel und weißen Spargel darin anrösten. Mit Gemüsebrühe ablöschen und etwa 10 Minuten lang bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Den grünen Spargel zufügen und weitere 10 Minuten garen lassen. In der Zwischenzeit die Orange schälen und die Filets von der weißen Haut lösen. Den Dill hacken.

3. Eine kleine Pfanne erhitzen, die gehobelten Mandeln ohne Fett goldgelb rösten. Nach der

Garzeit der Suppe einige Spargelstücke für die Dekoration entnehmen. Die Suppe mit dem Stabmixer pürieren. Die Sahne einrühren, mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Tipp

Die grüne Spargelcremesuppe mit Orangenfilets, Spargelstücken, frischem Dill und den gerösteten Mandeln anrichten.