Spargelsuppe mit Lachs

Die Spargesuppe mit Lachs ist ein feines Vorspeise. Das feine Suppenrezept gelingt bestimmt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

2 Stk.	Schalotten
100 g	Erdäpfel
600 g	Spargel (weiß)
1 EL	Butter
100 ml	Weißwein, trocken
500 ml	Wasser (oder Spargelfond)
100 ml	Schlagobers
	Salz
1 Prise	Zucker
1 Prise	Muskatnuss (frisch gerieben)
1 EL	Zitronensaft
2 EL	Oberskren (Sahnemeerettich)
100 g	Räucherlachs
1 Handvoll	Dill

Zubereitung

1. Schneide zuerst die Schalotten fein. Schäle dann die Kartoffeln und schneide sie in Würfel. Schäle auch den Spargel und schneide die holzigen Enden ab. Stelle die Spargelspitzen feucht abgedeckt beiseite und schneide die Stangen in 1 cm große Stücke.

2. Schmelze die Butter in einem Topf und dünste darin die Schalotten für 2 Minuten an. Gib dann die Kartoffeln und den Spargel hinzu und dünste alles für weitere 4 Minuten mit. Gieße

den Wein dazu und lasse ihn fast vollständig einkochen. Füge Wasser oder Spargelfond und Schlagobers hinzu, bringe die Suppe zum Kochen und lasse sie bei mittlerer Hitze für 25 Minuten köcheln.

3. Püriere die **Spargelsuppe** mit einem Mixstab sehr fein. Sollten noch Spargelfasern in der Suppe sein, streiche sie durch ein feines Sieb. Würze die Suppe mit Salz, einer Prise Zucker, Muskat und ein paar Spritzern Zitronensaft.

4. Koche die Suppe erneut auf und gare die Spargelspitzen darin für 3-4 Minuten. Rühre den Krenobers unter und schneide den **Lachs** in grobe Stücke. Hacke auch den Dill. Serviere die heiße Suppe mit Lachs und Dill.

Tipp