

## Weisse Spargelcrèmesuppe mit Estragonschaum

<i>Kategorie</i>	<i>Suppen</i>
<i>Geographisch</i>	<i>nördlich der Alpen</i>
<i>Rezept für</i>	<i>2 Personen</i>
<i>Schwierigkeit</i>	<i>Lehrling</i>
<i>Zubereitung</i>	<i>30 Minuten</i>

*Für die Lust auf den Frühling.....*



### *Mise en place*

*500 g weissen Spargel*

*5 dl Gemüsebouillon*

*30 g Butter*

*2 dl Vollrahm  
1 Mokkalöffel Milerb-Estragon*

*Zitronensaft  
Curry  
Milerb-Estragon nach Belieben*

### *Zubereitung*

*schälen und von den holzigen Enden befreien. Die Spargelköpfe diagonal abschneiden und längs halbieren, beiseite stellen. Die übriggebliebenen Spargelstangen anschliessend in kleine Rondellen schneiden.*

*aufkochen.*

*Spargeln in der aufschäumenden Butter kurz anziehen und mit soviel Bouillon ablöschen, dass das Gemüse gerade bedeckt wird. Die Spargelköpfchen in derselben Flüssigkeit knackig garen und allenfalls früher herausnehmen, abtropfen lassen und zugedeckt am Herdrand warm halten.*

*schaumig schlagen, den Milerb-Estragon darunterziehen.*

*Sobald die Spargeln weich sind, alles mit dem Pürierstab pürieren und anschliessend durch ein Sieb streichen. Mit soviel Bouillon auffüllen, bis die Suppe eine sämige Konsistenz bekommt. Anschliessend die Hälfte des geschlagenen Rahms daruntermischen.*

*Nun die Suppe mit ein paar Tropfen Zitronensaft und einem Hauch Curry abschmecken, eventuell den restlichen Rahm zusätzlich mit wenig Milerb-Estragon aromatisieren. Dann alles in vorgewärmte Suppenschüsseln verteilen, die Spargelköpfchen wieder dazugeben und mit dem Estragonschaum überziehen.*