Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Spargelcrèmesüppchen mit Spitzwegerich-Champignons

Zeit für Spargelcrèmesuppe mit Pfiff...

Spargelzeit bedeutet auch Zeit für Spargelcrèmesuppe. Wir haben dazu eine besondere und ungewöhnliche Variante.

Spargel trifft auf Champignons & Spitzwegerich

Einen ganz besonderen Charakter bekommt Spargel mit Champignons und Spitzwegerich. Spitzwegerich wächst in der freien Natur und dazu noch gratis. Wer ihn nicht kennt, den erinnert vielleicht folgendes Foto?

Na, klingelt´s? Der Clou dabei: Spitzwegerich ergänzt den Geschmack der Champignons vortrefflich. 1TL (oder vielleicht auch 2 TL) Meerrettich bringen noch mehr Aroma in die Suppe. Ein rundherum gelungenes Rezept. Wer es nachkochen möchte, hier das komplette Rezept für **"Spargelcrèmesüppchen mit Spitzwegerich-Champignons"**.

Zutaten

Für 4 – 6 Personen:

- 750 g Spargel, weiß
- 25 g Butter
- 1 TL Zucker
- 1 l Geflügelbrühe (oder leicht gesalzenes Wasser)
- 200 g Kartoffeln, mehlig kochend
- 250 g Champignons und 1 EL Öl zum Anbraten
- 200 ml Sahne
- Salz, Pfeffer
- Optional: 1 TL Meerrettich
- 1 Handvoll Spitzwegerich oder Petersilie

Zubereitung

Für den Sud den Spargel schälen. Die Schalen gut waschen und dann in einem Topf mit Butter und Zucker in 1 l Geflügelbrühe (oder leicht gesalzenes Wasser) geben, langsam aufkochen und offen bei milder Hitze 10 Minuten ziehen lassen. Dann die Brühe durch ein engmaschiges Sieb abgießen und die Brühe auffangen. Schalen entsorgen.
Die Brühe im Topf erhitzen. Spargel in 1 cm große Stücke schneiden. Kartoffeln schälen und ebenso in 1 cm große Würfel schneiden. Spargel- und Kartoffelwürfel in die Brühe geben und 10 – 15 Minuten mit geschlossenen Deckel weich kochen.
Anschließend die Suppe fein pürieren. Mit Schlagsahne erneut aufkochen und 5 Minuten köcheln lassen. Spargelsuppe mit Salz, Pfeffer und 1 TL Meerrettich abschmecken.
Champignons mit einem Küchenkrepp säubern und vierteln und in einer Pfanne mit etwas Öl 3-4 Minuten anbraten. Spitzwegerich waschen, trocken tupfen und fein schneiden. Den Spitzwegerich zur Hälfte in die Suppe geben. Die andere Hälfte zu den angebratenen Pilzen geben und 1 Minute anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Die Spargelcrèmesuppe in einer Suppenschale oder einem Suppenteller mit Pilzen anrichten.