

Spargelcremesuppe mit Kräuter-Omeletterolle



Zutaten:

für 4-6 Personen

- 500 g Spargel, weiß
- 200 g Kartoffeln, vorgekocht, geschält und grob gewürfelt
- 2 Frühlingszwiebeln
- 0,7 l Wasser
- 25 g Butter
- Abrieb einer halben unbehandelten (Bio-)Zitrone
- 100 ml Sahne
- Salz und Pfeffer
- 150 ml Weißwein
- 1 EL (ca. 20 g) Weizenmehl
- 5 g Zucker

Kräuter-Omeletterolle

- 100 g Dinkelmehl
- 2 Eier
- 200 ml Milch
- etwas Salz
- etwas Öl zum Anbraten
- 10 Blätter geschnittene Petersilie
- 10 Blätter geschnittenen Basilikum
- Abrieb einer halben unbehandelten (Bio-)Zitrone

Zubereitung

Für die Suppe den Spargel gründlich waschen und mit einem Sparschäler schälen. Die Schalen in einen Topf geben, mit 0,7 Liter Wasser füllen und auf dem Herd zum Kochen bringen. 5 g Zucker sowie etwas Salz dazu geben und ca. 15 Minuten sanft köcheln lassen.

Den Spargel klein schneiden. Frühlingszwiebeln waschen und in feine Ringe schneiden.



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

25 g Butter in einem zweiten großen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen. Frühlingszwiebeln darin glasig dünsten. Anschließend den klein geschnittenen Spargel und die Kartoffelstücke zugeben und kurz anbraten. Nach 1 Minute das Mehl darüber streuen und verrühren. Mit Weißwein ablöschen und verrühren, den Spargelsud dazugeben. Die Suppe zum Kochen bringen.

Temperatur auf mittlere Stufe schalten und ca. 20 Minuten köcheln lassen. Anschließend die Spargelsuppe mit einem Stabmixer fein pürieren. Sahne unterrühren und mit Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Kräuter-Omeletterolle zuerst die geschnittene Petersilie und den Basilikum mit 200 ml Milch im Mixer oder mit dem Pürierstab fein mixen. In einer Schüssel das Dinkelmehl mit der grünen Kräutermilch, dem Zitronenabrieb, Salz und Eiern in einer kleinen Schüssel mit dem Schneebesen klumpenfrei verrühren.

Dann aus dem Teig ein großes Omelette in einer antihafbeschichteten Pfanne mit wenig Ölbacken. Dabei mit milder Hitze arbeiten und das Omelette nicht wenden. Nur auf einer Seite 3-4 Minuten langsam goldgelb backen. Dann in der Pfanne einrollen und im Ofen bei 75°C (Ober- und Unterhitze) bis zum Servieren warm halten. Vor dem Servieren die Omeletterolle in schräge Stücke schneiden.

Die Suppe mit Omeletterolle servieren.

Tipp: Dazu passt etwas Leindotteröl und geschnittene Kräuter. Ein paar Spargelspitzen können ebenfalls dekorativ in der Suppe platziert werden.