

Crèmesuppe vom weißen Spargel mit Blüten vom Kaviar und Tatar von der Forelle

Zutaten für 4 Portionen

Crèmesuppe vom weißen Spargel mit Kaviarblüten

3 verschiedene Ausstecher in Blütenform

4 Scheiben Toast

4 EL Butter

600g weißer Spargel

1-2 Gemüsezwiebeln

1 TL Mehl zum anschwitzen (Alternativ geriebene Kartoffel)

50 ml Riesling

150 ml Sahne 30-33% Fett

50 ml kalte Milch 3,5% Fett

1 Zitrone (Saft)

100 g Forellenkaviar

2 Schalen Shisokresse oder ähnliches
 zum garnieren

2 EL Zucker

1 Bund Schnittlauch

Salz, Pfeffer und Chili aus der Mühle

- 1 Aus dem Toastbrot verschiedene Größen Blüten ausstechen und mit 1/3 der Butter goldbraun in einer Pfanne rösten und auf einem Küchentuch abkühlen lassen.
- 2 Den Spargel schälen und holzige Enden abschneiden. Die Spargelschalen in 1l Wasser mit je einer kräftigen Prise Zucker und Salz aufkochen und 15 Minuten ziehen lassen (Besser als dieser Spargelfond aus den Schalen, ist der Spargelfond in dem der Spargel beim letzten Mal gekocht wurde. Diesen kann man einwecken bzw. einfrieren, um ihn haltbar zu machen).
- 3 Den Fond durch ein Sieb gießen, auffangen und Schalen wegwerfen. Die Spargelstangen in diesem Fond bissfest kochen. Tipp: Spargelfond sprudelnd kochen lassen, Spargel dazu geben, aufkochen und dann ziehen lassen bis er die gewünschte Konsistenz hat. Den Spargel raus nehmen, abschrecken und in mundgerechte Stücke schneiden. 1/3 vom Spargel als Suppen- einlage beiseite legen.
- 4 Zwiebel von der Schale befreien und in kleine Würfel schneiden. Diese mit einem weiteren 1/3 der Butter in einem Topf glasig dünsten. Das Mehl darüber stäuben, kurz mit dünsten, mit dem Riesling ablöschen, einkochen lassen und mit dem Spargelfond sowie der Sahne aufgießen. Die restlichen 2/3 Spargelstücke dazu geben und für ca. 10 Minuten leise köcheln lassen.

- 5 Die Suppe in einem Mixer fein pürieren und durch ein feines Sieb laufen lassen. Die Suppe mit dem Zitronensaft, Pfeffer, Salz und nach Belieben mit Chili abschmecken.
- 6 Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden, die Enden als ganze Halme lassen und zum ausgarnieren verwenden. Die Suppe erneut aufkochen, die restliche Butter sowie die kalte Milch zugeben und mit einem Stabmixer aufschäumen. Die Spargeleinlage auf die Suppentassen verteilen, die Suppe mit viel Schaum aufgießen und mit Schnittlauch und Kresse ausgarnieren.
- 7 Die kleineren Blütenförmigen Croûtons mit Kaviar bestücken und vorsichtig auf den Schaum in die Suppentassen setzen. Die großen Blüten-croûtons mit dem im nächsten Rezept beschriebenen Forellentatarbestücken und extra zur Suppe reichen.

Forellentatar

400 g Forellenfilet
4 Stängel Koriander
2 EL Olivenöl
1 Limette (Saft & Abrieb)
1 EL Schnittlauch
½ Gemüsezwiebel oder Schalotte
Salz, Pfeffer und Chili aus der Mühle

- 1 Das Fischfilet und Zwiebel in feine Würfel schneiden. Die Zwiebelwürfel kurz in heißem Wasser abblanchieren. Den Koriander von den Stielen zupfen und in feine Streifen schneiden. Die Fischwürfel zusammen mit dem Öl, Koriander und Schnittlauch vermengen. Das Tatar mit Limettenabrieb, Salz, Pfeffer sowie Chili abschmecken und auf die (wie oben erwähnt) großen Blüten-croûtons anrichten.

Grüne Spargel-Gazpacho mit Garnelenspieß

Zutaten für 4 Portionen

4 lange Holzspieße
400 g grüner Spargel
1 Knoblauchzehe (ohne Keim verarbeiten)
½ Salatgurke
½ Bund Bärlauch (Alternativ Rucola)
1 Avocado
1 Limette (Saft & Abrieb)
5-6 Stck. Eiswürfel
8 Garnelen
3 EL Pflanzenöl
5 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer und Chili aus der Mühle

- 1 Den Spargel im unteren Drittel schälen und holzige Enden weg schneiden. Pro Person eine Spargelstange ganz lassen, alle anderen in Stücke schneiden. 0,3l Wasser leicht salzen, aufkochen lassen, Spargelstücke dazu geben, erneut aufkochen lassen und ca. 6 Minuten ziehen lassen. Spargel dann aus dem Fond nehmen und kalt in Eiswasser abschrecken. Den Fond ebenfalls rasch auf Kühlschranktemperatur abkühlen. Die ganzen Spargelstangen der Länge nach halbieren und in ca. 3-4 cm lange Stücke schneiden.
- 2 Knoblauch abziehen, vom Keim befreien und grob klein schneiden. Gurke waschen und samt Schale grob stückeln. Die Avocado halbieren, Kern entfernen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale holen.
- 3 Den Bärlauch mit dem gegarten Spargel, Knoblauch, Gurke, Avocado, Limettensaft, Abrieb und den Eiswürfeln fein pürieren. Kalten Spargelfond darunter mixen, durch ein feines Sieb passieren und mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken. Bis zum Anrichten im Tiefkühlschrank gut durch kühlen lassen (gelegentlich umrühren).
- 4 Die Garnelen aus der Schale pühlen, allerdings das Ende (letztes Glied) evtl. dran lassen. Den schwarzen Darmfaden entfernen und unter kaltem Wasser gut abspülen. Die Garnelen, pro Spieß 2 Stück, abwechselnd mit den Spargelstücken auf die Spieße stecken. Mit dem Pflanzenöl in einer großen Pfanne in ca. 4 Minuten gar braten. Den

©by Alexander Schütz