

Rezept Spargelcremesuppe mit Curry

Zutaten für 4 Personen

300 g Spargelabschnitte
4 Stangen grüner Spargel
2 Schalotten
1 kleine Knoblauchzehe
2 EL Haselnussöl
1/2 TL Kurkuma
1/2 TL Curry
125 ml Kokosmilch
500 ml Spargelfond (s. unten)
1 kleines Stück Ingwer
Salz, weißer Pfeffer, etwas gehackte
Chilischote



Spargelfond:

500 g Spargelreste
3 Scheiben Weißbrot oder 1 Semmel
evt. Stängel von Petersilie und Dill oder Bärlauch
Zitronen und -schale
Spargel, Weißbrot und Kräuterstängel mit Wasser bedecken und ca. 35 Minuten weichkochen, kurz mixen und passieren. Mit Zitronensaft und -schale versetzen.

Zubereitung Suppe:

Schalotten, Knoblauch und Ingwer fein hacken und im Haselnussöl anlaufen lassen.

Die Spargelabschnitte dazugeben, mit Curry und Kurkuma leicht anrösten mit Kokosmilch und Spargelfond aufgießen und weich kochen.

Mixen und passieren. Abschmecken.

Ganze Spargelstangen kurz kochen, in Stücke schneiden und als Einlage dazu geben.

Mit Schnittlauch oder Sauerampfer servieren.

Guten Appetit!

Das Rezept ist von der Kärntner Haubenköchin Sissy Sonnleitner aus dem Buch „Spargel zwischen Alpen und Adria“ von Waltraud Jäger und Horst Janesch.