

Spargel-Cremesuppe vom grünen Spargel mit Lachs

Zutaten:

1 kg grüner Spargel
1 Zwiebel
2 EL Butter
180 g Erbsen, tiefgekühlt
Salz, Pfeffer
1/4 TL Zucker
750 ml Gemüsebrühe
250 ml Schlagsahne
2 TL Zitronenschale, fein abgerieben
2 EL Zitronensaft
4 EL Olivenöl
4 Stücke Lachsfilets
80 g Meerrettich frisch oder aus dem Glas
2 EL Zitronensaft
4 Stiele Kerbel als Garnitur



Zubereitung:

Grünen Spargel im unteren Drittel schälen, die Enden abschneiden, Spargelspitzen abschneiden, längs halbieren, beiseitestellen. Restlichen Spargel in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebel fein würfeln. Butter im Topf zerlassen, Spargelscheiben und Zwiebeln andünsten, einen Teil der Erbsen zugeben und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.

Gemüsebrühe und Schlagsahne zugießen, aufkochen, abgedeckt bei mittlerer Hitze 3 Minuten garen, mit Zitronenschale und Zitronensaft abschmecken.

Restliche Zitronenschale mit Zitronensaft und Olivenöl verrühren.

Lachsfilet mit Salz und Pfeffer würzen, in eine ofenfeste Form setzen und mit der Zitronenmischung beträufeln.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft ist nicht empfehlenswert) ca. 4 Minuten garen.

Suppe sehr fein pürieren. Spargelspitzen und restliche Erbsen zur Suppe geben, aufkochen.

Meerrettichwurzel fein reiben.

Die Suppe mit dem Meerrettich abschmecken, nicht mehr kochen, sonst wird die Suppe grießelich.

Nochmal abschmecken.

Suppe in einen tiefen Teller geben und mit den Lachs-Stücken anrichten, mit Kerbel garnieren.

Guten Appetit wünscht
Küchenmeister Roland Drückler

www.fbs-kassel.de

Die Freiheit 2 | 34117 Kassel | Telefon (0561) 7004-111

Katholische Familien
bildungsstätte
Kassel

