

SPARGELSUPPE MIT FRÜHLINGSSALAT UND BLÄTTERTEIGSTANGE

4 PERSONEN

- Backblech
- Backpapier
- Mixer
- 4 Thermogläser

ZUTATEN

SPARGELSUPPE

- 500 g Spargel, weiss, geschält, in Stücke geschnitten
- 1 El Butter
- Salz
- Wenig Zucker
- 1 dl Halbrahm
- Wenig Zitronensaft
- Muskat, gerieben
- 1 dl Vollrahm, geschlagen
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

BLÄTTERTEIGSTANGEN

- 1 Pck. Blätterteig, eckig
- Fleur de Sel

DRESSING

- 1 El Balsamessig, weiss
- 3 El Olivenöl extra vergine
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Fleur de Sel
- 1 Prise Zucker

FRÜHLINGSSALAT

- 400 g wilder Spargel, gewaschen, die oberen Enden abgeschnitten, blanchiert
- 4 Rispen Strauchtomaten, klein, gewaschen
- Puderzucker
- 8 Mini-Zucchini, gewaschen, der Länge nach halbiert
- 2 Fenchel, klein, gewaschen, in feine Scheiben geschnitten

GARNITUR

- 4 Knäckebrot, rund
- 4 Bärlauchblätter

ZUBEREITUNG

SPARGELSUPPE

Wasser mit Butter, Salz und Zucker aufkochen. Den Spargel hinzugeben, weich kochen und abgiessen, dabei wenig Kochflüssigkeit auffangen. Die Spargelstücke mit der Kochflüssigkeit im Mixer fein pürieren, nach Bedarf durch ein Sieb streichen. Mit dem Halbrahm auffüllen, aufkochen, mit Zitronensaft, Muskat und Pfeffer abschmecken. Den geschlagenen Rahm kurz vor dem Servieren unterheben.

Rezept von Marion Michels



BLÄTTERTEIGSTANGEN

Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Das Backblech mit Backpapier belegen. Den Blätterteig in daumenbreite Streifen schneiden, leicht eindrehen und nebeneinander auf das Backblech legen. Mit Fleur de Sel bestreuen und goldbraun backen.

DRESSING

Alle Zutaten zu einem Dressing verrühren und abschmecken.

FRÜHLINGSSALAT

Den Backofen auf 150°C vorheizen. Die Tomatenrispen mit Puderzucker bestäuben und ca. 30 Minuten im Backofen konfieren. Alle Gemüse ausser den Strauchtomaten mit der Vinaigrette mischen.

ANRICHTEN

Den Salat in Bowls verteilen, mit je einer Tomatenrispe und einem Knäckebrot anrichten. Die Spargelsuppe in vorgewärmte Thermogläser füllen, mit einem Bärlauchblatt garnieren. Zusammen mit den Blätterteigstangen servieren