

Spargel-Kartoffelsuppe mit Kerbelöl

386

Typ: Suppe

Quelle: Brigitte 2007, 8, 130

Bemerkungen:

Zutaten:

Suppe:
750 g weißer Spargel
300 g mehlig kochende Kartoffeln
1 Knoblauchzehe
1 Bouquet garni (z. B. 1 Lorbeerblatt, 2-3 Stiele Thymian und 1 kleiner Zweig Rosmarin)
1-2 EL Butter
1/2 l Milch
Meersalz
Zucker
100 g Schlagsahne oder Rama- Cremefine zum Kochen
frisch gemahlener Pfeffer
einige Spritzer Zitronensaft
Kerbelöl:
1 Topf Kerbel
5-7 EL Öl
1 TL rosa Pfefferbeeren zum Bestreuen

Rezept:

Zubereitung
Für die Suppe: Spargel sorgfältig schälen und die holzigen Enden abschneiden. Spargel würfeln. Kartoffeln schälen, abspülen und ebenfalls würfeln. Knoblauch mit Schale grob zerdrücken. Kräuter für das Bouquet garni abspülen, trocken schütteln und mit Küchengarn zu einem Sträußchen zusammenbinden.
Butter in einem Topf erhitzen. Knoblauch, Spargel- und Kartoffelwürfel darin anbraten.
1/2 l Wasser und Milch dazugießen, Bouquet garni, etwas Salz und 1 Prise Zucker zugeben und alles aufkochen. Bei mittlerer Hitze etwa 15 Minuten ohne Deckel köcheln lassen.
Knoblauchzehe und Bouquet garni entfernen. Die Suppe im Mixer fein pürieren. Sahne oder Cremefine zum Kochen dazugießen. Die Suppe nochmals erhitzen und dabei ständig rühren, damit sie nicht anbrennt. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.
Für das Kerbelöl: Kerbel abspülen, trocken schütteln und, bis auf einige Blätter zum Garnieren, im Mixer mit Öl und 1 Prise Salz pürieren. Pfefferbeeren grob zerstoßen.

Suppe in Tellern anrichten und etwas Kerbelöl darüber träufeln. Pfefferbeeren und Kerbelblätter darüber streuen.

Fertig in 45 Minuten.

Tipp

Bouquet garni ist ein Kräutersträußchen, das zum Würzen von Suppen und Soßen mitgekocht wird. Es kann aus verschiedenen Kräutermischungen bestehen.