

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 25. April 2024** ▪
Tagesmotto „Spargel“ mit Nelson Müller



Alexander Waesch

Spargelcremesuppe mit karamellisiertem Spargel und geröstetes Toast mit Estragon-Avocado-Creme und rohem Spargel

Zutaten für zwei Personen

Für die Suppe

6 Stangen weißer Spargel
 1 Zitrone, Scheibe
 1 EL Butter + 30 g Butter + 40 g kalte Butter
 100 ml Sahne
 2 TL Weizenmehl
 1 TL Zucker
 Salz, aus der Mühle

Den Spargel waschen, schälen und die Enden abschneiden. Drei Stangen Spargel für die Suppe bzw. den karamellisierten Spargel beiseitelegen, eine Stange Spargel für den Toast beiseitelegen.

Nun zwei Stangen Spargel und alle Spargelenden sowie die Spargelschalen zusammen mit einer Zitronenscheibe, 1 EL Butter, Zucker, Salz und 600 ml Wasser aufkochen und ca. 5-10 Minuten ziehen lassen. Dann Spargelstangen, Spargelschalen und Spargelenden aus dem Kochwasser herausnehmen.

In einem Topf 30 g Butter aufschäumen, Mehl zugeben, gut verrühren und mit 400 ml heißem Spargelwasser auffüllen. 5 Minuten kochen lassen, dann Sahne und die zwei Stangen Spargel zugeben. Sanft bis zum gewünschten Geschmack einkochen. Mit einem Stabmixer die kalte Butter einarbeiten.

Für den karamellisierten Spargel:

3 Stangen weißer Spargel, s.o.
 1 TL Zucker
 1 TL Rapsöl
 1 Prise Salz

Als Einlage die drei Stangen Spargel (s.o.) in Stücke schneiden und den rohen Spargel in einer Pfanne mit Zucker und Öl karamellisieren. Am Ende leicht salzen.

Für die Toast-Sticks:

1 Toastscheibe
 2 Zweige Estragon
 Butter, zum Braten

Rinde vom Toast abschneiden und in 1 cm dicke Streifen schneiden. Butter einer Pfanne aufschäumen, Estragon zugeben und Toast langsam von allen Seiten bräunen.

Für die Creme:

50 g reife Avocado
 1 Zitrone, Saft
 25 g Crème fraîche
 25 g Joghurt
 12 Zweige Estragon
 Salz, aus der Mühle

Avocado schälen und Kern entfernen. Zitronensaft auspressen. Alle Zutaten mit dem Stabmixer mixen, durch ein Sieb streichen und mit einem Spritzer Zitronensaft und Salz gut abschmecken.

Für die Garnitur:

1 Stange weißer Spargel
 1 TL Piment d'Espelette

Spargel schälen und dünne rohe Scheiben abschneiden. Estragon-Creme auf Toast-Stick geben und mit rohen Spargelscheiben belegen. Mit etwas Piment d'Espelette bestreuen.

Die Suppe auf Tellern anrichten und servieren.