

REZEPTE FÜR KÖSTLICHE AUGENBLICKE ZUHAUSE

*Augenblick
Skylounge*

Spargelsuppe mit Nordseekrabben & Ingwer



Original
*Augenblick
Skylounge*
Rezept

ZUTATEN

ca.1 kg Spargel
Schalen und Endstücke
für den Spargelfond
2 Esslöffel Butter
2 Esslöffel Mehl
2 Esslöffel Sesamöl
4 Esslöffel Olivenöl
200 ml Schlagsahne
200 gr Nordseekrabbenflesch
1 kleine Knolle Ingwer
1 kleine Zitrone
3 Stiele Dill
Zucker
Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Für den Spargelfond die Spargelschalen und Endstücke in 2 Liter Wasser mit etwas Zucker und Salz gewürzt aufkochen und ca. 30 Minuten ziehen lassen. Danach den Spargelfond durch ein feines Sieb gießen.

Schritt 2

Zweidrittel des geschälten Spargels klein schneiden. Butter in einem Topf erhitzen. Spargelstücke zugeben und bei geringer Hitze 2 Minuten dünsten. Mehl hinzugeben und kurz mitdünsten. Circa 2 Liter Spargelfond zugießen, aufkochen und bei kleiner Hitze zugedeckt 15-20 Minuten garen.

Schritt 3

Übrigen Spargel in feine Scheiben schneiden. Sesam- und Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Spargel darin anbraten, salzen und pfeffern.

Schritt 4

Die Schlagsahne zur Suppe geben und mit dem Schneidstab fein pürieren. Mit Salz, einer Prise Zucker und einem Spritzer Zitronensaft würzen.

Schritt 5

In einem tiefen Teller die Krabben mittig hineinlegen, etwas frischen Inger sehr fein über die Krabben reiben und die Suppe angießen. Mit frisch gezupftem Dill aus garnieren.

Bon Appétit wünscht das Team der Augenblick Skylounge