

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Lavendel-Spargel-Suppe

Koch: Roman Pichler

Zutaten

(4 Personen)

Für die Suppe

- 500 g weißer Spargel
- 300 ml Wasser
- ½ Zitrone für den Fond
- 1 EL getrocknete Lavendelblüten
- 1 Zwiebel
- 200 ml Obers
- Salz
- Pfeffer
- Butter zum Anschwitzen
- Abrieb einer ½ Zitrone
- ein Schuss Weißwein

Zubereitung

1. Für die Suppe zuerst den Spargel schälen und die unteren Enden entfernen. Die Schalen und die Abschnitte mit dem Wasser und der halben Zitrone in einen Topf geben und einmal aufkochen lassen. Anschließend den Spargelsud etwa 30 Minuten ziehen lassen, danach abseihen und vorerst beiseitestellen.

Quelle: ORF extra

2. Nun vom geschälten Spargel die Spitzen abschneiden und beiseite geben. Die Spargelstangen und die Zwiebel in kleine Würfel schneiden und in einem Topf in etwas Butter anschwitzen. Dann die Lavendelblüten begeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Nun den Spargelfond, das Obers und den Zitronenabrieb in den Topf zum Spargel geben, einmal aufkochen lassen, einen kleinen Schuss Weißwein dazugeben und mit einem Pürierstab feinmixen. Die Spitzen in der heißen Suppe zirka 3-4 Minuten ziehen lassen, danach herausnehmen.

5. Zum Schluss die Spargelspitzen in einen tiefen Teller geben, die Suppe noch einmal mit einem Pürierstab schaumig mixen und über die Spargelspitzen in den Teller gießen.