

## Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



## Vichyssoise mit gepickeltem grünem Spargel

**Koch: Stefan Borowitz**

### Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Vichyssoise

- 3 Stangen Lauch (nur den weißen Teil)
- 3 mittelgroße Erdäpfel (mehlig)
- 1 kleine Zwiebel
- 40 g Butter
- 750 ml Gemüsebrühe
- 200 ml Obers
- Salz
- weißer Pfeffer
- geriebene Muskatnuss

Für den gepickelten grünen Spargel

- 500 g grüner Spargel
- 250 ml Wasser
- 150 ml Weißweinessig
- 2 EL Kristallzucker
- 1 EL Salz

- 1 TL Senfkörner
- 1 TL Pfefferkörner
- 1 Knoblauchzehe
- etwas Zitronenschale
- Dill

Für die Garnitur

- frischer Schnittlauch

### Zubereitung

1. Für die Vichyssoise zuerst den Lauch gründlich waschen und in feine Ringe schneiden. Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden, die Zwiebel ebenfalls schälen und fein hacken.

2. Dann die Butter in einem großen Topf schmelzen lassen und die Zwiebel gemeinsam mit dem Lauch bei mittlerer Hitze glasig dünsten – darauf achten, dass keine Farbe entsteht.

Nun die Kartoffelwürfel hinzufügen und kurz mitdünsten. Anschließend mit der Gemüsebrühe aufgießen und alles etwa 20 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind.

3. Die Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Das Obers einrühren und mit Salz, weißem Pfeffer sowie einer Prise geriebener Muskatnuss abschmecken. Die Vichyssoise anschließend vollständig abkühlen lassen und für mindestens 2 Stunden im Kühlschrank gut durchkühlen – klassisch wird sie kalt serviert.

4. Für den gepickelten grünen Spargel den Spargel waschen, die holzigen Enden entfernen und in mundgerechte Stücke schneiden. Für den Sud das Wasser, den Essig, den Kristallzucker, etwas Salz und die Gewürze in einem Topf aufkochen lassen, bis sich alles vollständig aufgelöst hat.

5. Den vorbereiteten Spargel in ein sauberes Glas geben und mit dem heißen Sud übergießen, abkühlen lassen und mindestens 1-2 Stunden ziehen lassen, idealerweise über Nacht, damit sich die Aromen intensiv entfalten.

6. Zum Schluss die gut gekühlte Vichyssoise in tiefen Tellern oder Gläsern anrichten und nach Belieben mit dem gepickelten Spargel und feingeschnittenem Schnittlauch garnieren.