

Spargelcrèmesuppe mit grossen Crevetten

3	Schalotten
1000 g	grüner Spargel
4 EL	Butter
1.5 L	Gemüsebrühe
250g	Rahm
½ TL	Salz
½ TL	weisser Pfeffer
6 EL	trockener Weisswein
2 Messerspitzen	frisch geriebene Muskatnuss
200 g	gekarte, geschälte Riesencrevetten
	einige Kerbelblättchen

Die Schalotten schälen und fein hacken. Den Spargel waschen, nur im untern Drittel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Die Stangen in etwa 4 cm grosse Stücke schneiden.

2 EL Butter in einem grossen Topf zerlassen und die Schalottenwürfel darin glasig braten. Die Spargelstücke hinzufügen und unter Wenden bei schwacher Hitze 10 min mitbraten.

Die Gemüsebrühe dazugliessen und den Spargel zugedeckt 15 min sacht kochen lassen.

Die Suppe im Mixer pürieren, in den Topf zurückgiessen. Den Rahm unterrühren. Die Suppe zugedeckt weitere 15 min köcheln lassen. Die Suppe mit dem Salz, dem Pfeffer, dem Wein und dem Muskat würzen.

Die restliche Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen, die Riesencrevetten darin schwenken und erhitzen. Die Spargelsuppe in vorgewärmten Teller anrichten, jede Portion mit Riesencrevetten und Kerbelblättchen garnieren.

Weisswein:

Sauvignon Blanc Single Vineyard
Casablanca Valley
Viña Errazuriz / Chile
2004