

Kochen mit Klaus

Klare Spargelsuppe mit Garnelen

Zutaten: (Für 4 Personen)

- je 250 g grüner & weißer Spargel, Pfeffer, Salz, Zucker, 2 EL Butter,
- 1 Zwiebel, 200 g Garnelen in Knoblauchöl, 125 g Flusskrebse,
- 1,5 l Gemüsebrühe, 1 Dose Artischocken ½ TL gemahl. Koriander,
- 1 EL Korianderblätter, 1 EL Kerbelblätter

Zubereitung:

1. Grünen Spargel im unteren Drittel, weißen Spargel ganz schälen. Enden abschneiden, in 3-4 cm große Stücke schneiden. Spargel ohne Spitzen mit Salz, Zitronensaft u. Zucker in der Gemüsebrühe ca. 20 Min. garen, Spargelspitzen 5 Min. vor Garende zugeben.



2. Zwiebel abziehen u. fein würfeln. Knoblauchöl der Garnelen abgießen u. in einem Topf erhitzen, Zwiebeln darin glasig dünsten. Garnelen u. Flusskrebse mitbraten. Brühe u. Spargel zugießen.



3. Artischocken abgießen, vierteln u. zur Spargelsuppe geben. Erhitzen u. mit Salz, Pfeffer, gemahlene Koriander würzen. Koriander- u. Kerbelblättchen unterrühren u. Suppe in tiefen Tellern servieren.



Tipps des Chaoten: Mit gebackenem Ciabatta servieren.

