



Erlebnis-Kochen

mit Meikel Pedrana

*Rezept vom Kochprofi Meikel Pedrana
Kochevent auf dem Friedberger Frühlingsmarkt*

Riesling-Spargelcremesuppe

Zutaten für 4 Pers.

500 g Spargel (weiß)
40 g Butter
2 Schalotten
Msp. Fenchel (hell)
1 EL süßer Senf
80 g Mehl
1/2l Riesling
0,2 l Sahne
1 Scheibe Vollkornbrot
oder Pumpernickel
Salz, Pfeffer & Muskat
Zitrone

Zubereitung

Den Spargel sorgfältig schälen und ca. 1 cm unten abschneiden. Die „Reste“ in einen großen Topf legen und mit kaltem Wasser, etwas Salz und einem Schuß Weißwein ca. 20 min köcheln lassen. Ca. 5 min vor dem Passieren eine Scheibe Vollkornbrot auf den Fond legen (zieht Bitterstoffe aus dem Fond!).

Durch ein feines Tuch passieren. Den Spargel in kleine Stücke schneiden und ca. 1 min in dem Fond blanchieren und abschrecken. Die Butter in einem Topf auflösen und die klein geschnittenen Schalottenwürfel mit dem Fenchel glasig anschwitzen. Den Senf einrühren, mit dem Mehl bestäuben und kurz „abbrennen“. Mit einem Schuss Weißwein ablöschen und den Fond unter Rühren mit einem Schneebesen einarbeiten. Eine ¼ h köcheln lassen und mit Salz & Pfeffer, Muskat und Zitronensaft abschmecken. Kurz vor dem Essen die Spargelstücke zugeben. Gegebenenfalls mit geschlagener Sahne verfeinern.

Tipp

Für die Farbe etwas Curcumpulver oder aufgelösten Safran hinzugeben.



www.friedberg-hats.de