

## Spargelsuppe mit Jakobsmuscheln

### Zutaten:

500 g Spargel  
1 Zwiebel  
30 g Butter  
1 kleiner Apfel  
400 ml Gemüsebrühe  
300 ml Sahne  
50 g saure Sahne  
4 Jakobsmuscheln  
1 EL Öl, zum Braten  
1 EL Butter, zum Braten  
Salz  
Muskat  
Zucker  
Petersilie, als Deko

### Zubereitung:

Spargel schälen. Die Köpfe leicht schräg (als Einlage) in Scheiben schneiden und erst einmal zur Seite stellen. Den Rest vom Spargel grob klein schneiden. Apfel schälen, vierteln, entkernen und klein schneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln.

Zwiebelwürfel in einem großen Topf mit der Butter glasig dünsten. Den klein geschnittenen Spargel sowie den Apfel zufügen, ebenfalls kurz anbraten und mit der Brühe auffüllen. 15-20 Minuten köcheln lassen, bis der Spargel weich ist

Sahne und saure Sahne zufügen, kurz aufkochen lassen und mit Muskat und ggf. noch etwas Salz würzen. Danach im Mixer fein pürieren und abschmecken.

Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und die Spargelspitzen darin anbraten, mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen.

Jakobsmuscheln halbieren. Grillpfanne erhitzen, mit etwas Öl einreiben und die Muscheln darin von jeder Seite ca. 30 Sekunden grillen. Die Muschel sollte in der Mitte noch einen weichen Kern haben und nicht komplett durchgebraten werden. Mit Pfeffer und Salz würzen.

Anrichten: Die Spargelspitzen in die Mitte eines tiefen Tellers geben, die Jakobsmuscheln darauf anrichten und die Spargelsuppe angießen. Mit Petersilie dekorieren.

## Ulla Walters klassische Spargelsuppe

### Zutaten:

750 g Spargel (Bruchspargel oder dünne Stangen)  
1 Liter Wasser  
1 TL Salz  
1 TL Zucker  
Salz, Pfeffer, Muskat, evtl. Gemüsebrühe Pulver zum Abschmecken  
40 g Mehl  
40 g Butter  
125 ml Sahne  
1 Eigelb  
Schnittlauch

### Zubereitung:

Den Spargel schälen und in Scheiben schneiden, bei dickeren Stangen in Würfel. Salz und Zucker in das Wasser geben. Den Spargel ca. 10 Minuten im Wasser kochen, die Flüssigkeit aufheben.

1/3 des Spargels zu Seite legen (als Suppeneinlage) den Rest mit dem Spargelwasser pürieren. Die Butter in einem Topf bei schwacher Hitze zerlaufen lassen, das Mehl einstreuen und verrühren. Den Topf von der Herdplatte nehmen und die Spargelflüssigkeit nach und nach dazu geben. Immer wieder glatt rühren, dann wieder ein Schuss Flüssigkeit dazu.

Den Topf wieder auf die Herdplatte stellen, wenn die ganze Flüssigkeit eingerührt ist und die Konsistenz wie gewünscht ist. Die Suppe aufkochen und den Rest der Spargel als Einlage dazu geben.

Herdplatte ausschalten und die Sahne und das Eigelb einrühren.

Mit Salz, Pfeffer Muskat und evtl. einer Brise Gemüsebrühe Pulver abschmecken.

Mit Schnittlauch garnieren.



## Unsere Rezepte 2015



## Spargel in Suppenlaune



Nähere Informationen unter [spargelhof-walter.de](http://spargelhof-walter.de)  
oder für die neusten Infos Fan werden bei Facebook  
<http://www.facebook.com/spargelhof.walter>

Spargelhof Walter · Ludwigstraße 50 · 67161 Gönheim  
Telefon 06322 66964 · [www.spargelhof-walter.de](http://www.spargelhof-walter.de)

## Minestrone mit Spargel

### Zutaten für 4 Personen:

500 g Spargel (weiß oder grün)  
Salz, Zucker, Pfeffer  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
5 El Olivenöl  
1 Dose Tomaten (420 g)  
750 ml Gemüsebrühe (instant)  
2-3 Stiele Basilikum  
2-3 Stiele Petersilie  
2-3 Zweige Thymian  
150 g kurze kleine Nudeln  
50 g Parmesan

### Zubereitung:

Weißer Spargel ganz, den grünen Spargel nur am unteren Drittel schälen. Die Stangen in 1-2 cm lange Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen, klein würfeln. In einem breiten Topf 2 El Oel erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Dosentomaten, Brühe und Kräuter dazugeben. Alles zugedeckt bei kleiner Hitze  
15 Minuten köcheln lassen. Nudeln und Spargelstücke in die Suppe geben und darin nach Nudelpackungsangabe (ca. 8 Min.) garen. Kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Suppe in Teller verteilen, mit dem übrigem Oel (5 El) beträufeln und mit frisch geriebenem Parmesan servieren.

### Variante mit frischen Tomaten

6 Tomaten 30 Sekunden in kochendes Wasser legen. Kalt abschrecken, häuten, vierteln, entkernen, und Fruchtfleisch würfeln. Zwei Drittel davon mit 1 Liter Brühe zu den Zwiebeln geben (s. Rezept oben ) 15 Min. mit garen. Die übrigen Tomaten mit den Nudeln zur Suppe geben.



## Spargel-Forellen-Topf

### Zutaten für 4 Personen:

250 g grüner Spargel  
250 g weißer Spargel  
300 g Kartoffeln, festkochend  
100 g Champignons  
1 Zwiebel  
1 EL Olivenöl  
1 Msp. Chilipulver  
800 ml Gemüsebrühe (instant)  
400 g Forellenfilet ohne Haut oder geräuchertes Forellenfilet  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
4 TL Sauerrahm  
4 Stängel Dill

### Zubereitung:

Den grünen Spargel am unteren Drittel, den weißen Spargel komplett schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Spargelköpfchen zur Seite legen.  
Kartoffeln schälen und würfeln. Die Pilze putzen, evtl. halbieren oder vierteln.  
Die Zwiebel in Würfel schneiden und in einem großen Topf in heißem Öl andünsten. Mit Chili bestäuben. Die Zwiebeln mit der Gemüsebrühe ablöschen und aufkochen lassen.  
Die Kartoffeln dazugeben und zugedeckt ca. 5 Minuten garen lassen. Nun den Spargel dazu geben, weitere 4 Minuten köcheln lassen. Inzwischen den Fisch in Stücke schneiden, mit den Spargelköpfen und Pilzen in die Suppe geben und ca. 5 Minuten fertig garen. (Bei geräuchertem Forellenfilet, den Fisch zum Schluss dazu geben.) Salzen, pfeffern und mit Sauerrahm und gehacktem Dill anrichten.

## Grüenspargel-Suppe

### Zutaten:

300 g Grüenspargel  
½ Becher Creme fraiche  
500 ml Spargelbrühe oder Gemüsebrühe  
1 El Mehl  
2 El Butter  
Salz, Pfeffer, Zitrone

Spargelköpfe als Einlage zur Seite legen.

### Zubereitung:

Den gewaschenen Grüenspargel in ca. 1 cm lange Stücke schneiden und mit Zugabe von ½ Liter kalter Brühe roh im Mixer vollkommen pürieren. Butter und Mehl zu einer hellen Mehlschwitze verarbeiten. Das Spargelpüree nach und nach einrühren und kurz aufkochen lassen. Zum Schluss die Suppe durch ein Sieb passieren, um Schalenrückstände zurückzuhalten. Creme Fraiche dazu geben und mit Salz, Pfeffer und Zitrone abschmecken.

Die klein geschnittenen Spargelköpfe als Einlage in die Suppe geben.

## Spargelcremesuppe mit Orange

### Zutaten für 4 Personen:

500 g Spargel weiß  
500 g Spargel grün  
1 Zwiebel  
1 Stück frischer Ingwer ca. 20 g  
1 EL Olivenöl  
750 ml Gemüsebrühe  
1 Orange  
20 g Mandelblättchen  
2 Stiele Dill  
200 g Schlagsahne  
Salz, Pfeffer

### Zweifarbiger Genuss für Auge und Gaumen

### Zubereitung:

Spargel waschen. Den weißen Spargel ganz, den grünen Spargel nur am unteren Drittel schälen. Spargel in mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebel abziehen, den Ingwer schälen und beides hacken. Mit dem weißen Spargel im heißen Öl andünsten. Brühe aufgießen zum Kochen bringen und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Den grünen Spargel zufügen und weitere 10 Minuten garen.

Die Orange so dick schälen, dass die weiße Innenhaut mit entfernt wird.

Die Orangenfilets zwischen den Trennwänden heraus schneiden und den Saft dabei auffangen.

Die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett goldbraun anrösten. Dill waschen, trockentupfen und hacken.

Einige Spargelstücke aus der Suppe nehmen. Die Suppe pürieren, Sahne zufügen und mit Salz, Pfeffer und dem aufgefangenem Orangensaft abschmecken.

Mit Spargel, Orangenfilets, Dill und Mandeln anrichten.

