



## SCHROBENHAUSENER SPARGEL G.G.A.

### *Suppe vom Schrobenshausener Spargel mit weißer Schokolade und einem Hauch Vanille*



#### ZUTATEN SPARGEL FLAN:

500 g Schrobenshausener Spargel	50 ml Fränkischer Weißwein g.U.
1 l Wasser	Salz
1 EL Zucker	30 g weiße Kuvertüre
1 Zitrone	Vanille, Salz
50 g Butter	Stärke zum Abbinden (optional)
250 ml Sahne	

Wer gerne vorausschauend kocht, sollte in der Spargelzeit etwas Spargelfond oder Brühe auf Vorrat einfrieren. Suppen eignen sich grundsätzlich hervorragend zum Einfrieren, weil Sie kaum an Qualität einbüßen.

#### ZUBEREITUNG FOND:

Spargel schälen und ca. 2 cm vom unteren Ende abschneiden. Die Schalen in warmem Wasser waschen, mit warmem Wasser bedeckt in eine Schüssel geben und für 15 Minuten ziehen lassen. Dabei das Wasser zweimal wechseln. Auf diese Weise vorbereitet sind die Schalen nicht mehr so bitter und können weiterverwendet werden. In einem großen Topf die Spargelenden und -schalen mit etwa 1 Liter Wasser bedecken, Zucker, in Scheiben geschnittene Zitrone und Butter zugeben. Um die Zutaten bestmöglich auszulaugen, kein Salz hinzufügen und den Fond mit kaltem Wasser ansetzen. Langsam einmal aufkochen, dann mit geschlossenem Deckel für 15 Minuten ziehen lassen. Jetzt den Fond durch ein Sieb passieren und wieder auf den Herd stellen. Salzen, die Spargelstangen in den Fond geben und je nach Dicke 8–10 Minuten gar ziehen lassen. Sie sollten auf jeden Fall bissfest sein. Die Spargel entweder sofort servieren oder abkühlen lassen und später als Suppeneinlage verwenden. Den Spargelfond ggf. gleich abkühlen lassen und einfrieren, so schmeckt er am besten. Es lohnt sich, das Rezept gleich in mehrfacher Menge zuzubereiten. Die geschälten Spargel werden im Rezept „Spargel süß-sauer eingelegt“ verarbeitet – so wird alles bestens verwertet und nichts bleibt übrig.

#### ZUBEREITUNG SUPPE:

In einem Topf Weißwein reduzieren lassen, dann den Spargelfond (600–700 ml) angießen und um ca. ein Drittel reduzieren lassen. Die Sahne zugeben, aufkochen lassen und mit etwas Stärke abbinden. Anschließend die Kuvertüre in der Suppe schmelzen lassen und mit Vanille, Salz, Pfeffer und Zitrone abschmecken. Die Suppe nach Belieben mit etwas Sauerrahm oder einer Flocke Butter verfeinern. Schmackhafte Einlagen sind etwa Spargel, ein pochiertes Ei, gezupfter Räucher- saibling oder ein paar Scheiben geräucherter Schinken, knusprig gebraten und in Streifen geschnitten.



#### AUTOR GIUSEPPE MESSINA:

Der Koch, der für seine ungewöhnlichen Texturen bekannt ist und dabei vermeintlich einfache Produkte in ganz besondere Stars auf dem Teller verwandelt. Seine Gäste lieben vor allem seine kulinarische Weltreise.

*„Erlaubt ist alles was gefällt und schmeckt. Nichts muss, alles kann. Die Form kennt keine Grenzen.“*

#giuseppemessina #giuseppe4437 #bayertruck