Rezept

Spargelcremesuppe mit Krabben

Ein Rezept von Spargelcremesuppe mit Krabben, am 20.04.2024

Zutaten

600 g	weißer Spargel
150 g	gegarte Krabben
1 EL	frisch gehackter Dill
1 TL	Ahornsirup
	Salz
	Zucker
80 g	kalte Butter
100 g	Crème fraîche
	Küchengarn
700 ml	Geflügelbrühe
2 EL	Olivenöl
1 Spritzer	Limettensaft
200 g	Sahne
	Pfeffer
50 g	Butterschmalz
3-4 EL	Weißwein
	kleine Dillzweige

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 660 kcal

Zubereitung

1. Den Spargel waschen, schälen und die holzigen Enden abschneiden. Spargel mit Küchengarn zusammenbinden. Die Brühe aufkochen, den Spargel mit Schalen und den holzigen Enden darin in ca. 15 Min. garen.

2. Den Spargel herausnehmen. Die Brühe durch ein feines Sieb gießen und offen bei mittlerer Hitze um etwa ein Drittel einkochen lassen. Die Spargelspitzen abschneiden, mit Krabben, Öl, Ahornsirup und gehacktem Dill vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Limettensaft würzen.

3. Übrigen Spargel in kleine Stücke schneiden, mit Spargelbrühe und Sahne fein pürieren. Die Suppe wieder in den Topf geben, erwärmen und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Nach und nach Butter in Stückchen, Wein und Crème fraîche unter die heiße Spargelsuppe mixen. Die Suppe anrichten, mit der Spargel-Krabben-Mischung und Dillzweigen garnieren.