







# Grüner & weißer Spargel

Rezepte und Fotos:  
Karl Newedel

 Bassermann



*Spear*



gel



**Frühling auf dem Teller**  
rank & schlank  
Aromawunder  
**vielseitiges Stangenglück**  
pro Mund ein Pfund  
**königlich**

»Nehmen Sie hier möglichst  
die echte **Worcestershiresauce**,  
ihr **Geschmack** konnte  
nie kopiert werden.«

- \* 500 g weißer Spargel
- \* 200 g grüner Spargel
- \* 1 Glas Geflügelfond (400 ml)
- \* 2 Bio-Zitronenscheiben
- \* 150 g Crème fraîche
- \* 4 Eigelbe
- \* Salz
- \* Cayennepfeffer
- \* frisch geriebene Muskatnuss
- \* Zucker
- \* Worcestershiresauce

# Feine Spargelcremesuppe

🕒 40 Minuten \* 4 Portionen

- 1 Den weißen Spargel schälen, Enden knapp abschneiden. Den grünen Spargel waschen und die holzigen Enden abschneiden. Die weißen Spargelschalen aufheben.
- 2 In einem großen Topf 800 ml leicht gesalzenes Wasser, Gemüsesud und Zitronenscheiben aufkochen. Weiße und grüne Spargelstangen darin ca. 10 Minuten bissfest garen. Herausheben, kalt abschrecken und abtropfen lassen.
- 3 Die Spargelschalen in den heißen Sud geben und nahe am Siedepunkt 5–10 Minuten darin ziehen lassen. Dann den Sud durch ein feines Sieb abseihen.
- 4 Die weißen Spargelspitzen (4 cm) abschneiden und beiseite legen. Den Rest in kleine Stücke schneiden, mit dem Spargelsud in einen kleinen Topf geben und in 10–15 Minuten sehr weich kochen, dann mit dem Stabmixer fein pürieren.
- 5 Crème fraîche mit den Eigelben verrühren. Einen Schöpflöffel Spargelsuppe mit dem Schneebesen darunterschlagen, dann unter die übrige Suppe rühren. Die Suppe wieder erhitzen, aber nicht mehr kochen lassen, da sonst das Eigelb gerinnt. Die Suppe mit Salz, Cayennepfeffer, etwas Muskatnuss, 1 Prise Zucker und 1 Spritzer Worcestershiresauce abschmecken.
- 6 Den grünen Spargel in 4 cm lange Stücke schneiden und mit den weißen Spargelspitzen in der Suppe erwärmen. Dazu passt getoastetes Baguette.







- \* 400 g Kartoffeln
- \* 400 g weißer Spargel
- \* 250 g Möhren
- \* 250 g Blumenkohl
- \* 250 g Brokkoli
- \* 150 g Zuckerschoten
- \* Salz
- \* 1 l Gemüsebrühe
- \* 100 g TK-ErbSEN
- \* 1 TL Speisestärke
- \* 200 ml Weißwein
- \* 4 Eigelbe
- \* 150 g Crème fraîche
- \* Pfeffer aus der Mühle
- \* frisch geriebene Muskatnuss
- \* 2 EL Butter

# Bunter Gemüsetopf

🕒 40 Minuten \* 4 bis 6 Portionen

- 1 Die Kartoffeln schälen und vierteln. Den Spargel schälen, holzige Enden abschneiden und die Stangen in ca. 5 cm lange Stücke schneiden. Die Möhren putzen und längs halbieren, dann quer in Scheiben schneiden. Blumenkohl und Brokkoli in Röschen teilen, die Zuckerschoten putzen.
- 2 Die Kartoffeln in kochendem Salzwasser ca. 15–20 Minuten garen. Die Brühe in einem Topf erhitzen und den Spargel darin in ca. 10–15 Minuten bissfest garen. Herausnehmen, abtropfen lassen. Dann Blumenkohl- und Brokkoliröschen, Möhren, Zuckerschoten und Erbsen in der heißen Spargelbrühe ca. 10 Minuten garen. Das Gemüse mit einem Schaumlöffel aus der Brühe heben, abtropfen lassen. Die Gemüsebrühe auf dem Herd lassen.
- 3 Die Speisestärke mit dem Weißwein glatt verrühren, unter Rühren zur heißen Gemüsebrühe geben. Aufkochen lassen, dann den Topf vom Herd nehmen. Eigelbe und Crème fraîche verrühren und die heiße, aber nicht mehr kochende Gemüsebrühe damit binden.
- 4 Die Kartoffeln und das gegarte Gemüse hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss würzen. Die Butter in Flöckchen unterrühren.

## Tipp

\*\*\*\*\*  
*Eine vegetarische Hauptmahlzeit oder als Beilage zu gebratenem Geflügel. Sie können das Gericht auch mit ein wenig Kerbel, Estragon, Schnittlauch oder Petersilie verfeinern.*  
 \*\*\*\*\*





