

Spargelsuppe "Surf and Turf" mit zweierlei Bärlauchcrepes



Rezept für ca. 4-6 Personen

Für die Suppe:

1200 gr. weißer Spargel (geschält)
200gr. Grüner Spargel
4 Esslöffel Butter
3 Esslöffel Mehl
150ml Milch
1 Becher Sahne
1 Prise Piment d´espelette
Salz, Pfeffer, BIO-Zitrone, Zucker

Zubereitung: Vom weißen Spargel 6-8 Stangen und vom grünen 2 Stangen in mundgerechte Stücke schneiden und in Salzwasser garen. Diese Spargelstücke dienen später als Einlage. Das Kochwasser nicht wegschütten.

Den restlichen Spargel kleinschneiden und in Butter anschwitzen, salzen und mit dem Mehl bestäuben. Noch kurz anschwitzen bis sich alles gut verbunden hat und mit dem Kochwasser ablöschen. Den Spargel auf kleiner Hitze für ca. 15-20 Minuten garen lassen. Den gekochten Spargel in einem Mixer oder mit dem Zauberstab sehr fein pürieren und wieder in den Topf geben. Milch und Sahne zugeben und erneut aufkochen und mit Salz, Pfeffer, Zucker, Piment d´espelette und Zitrone abschmecken. Die Einlage zugeben und warmstellen.

Für die Crêpes:

Pfannkuchenteig für ca. 2 große Pfannkuchen
Bärlauchpaste
2-3 große Scheiben Kochschinken
2 Teelöffel Meerrettich
1 Esslöffel Schnittlauchröllchen
200gr. Sockeye oder Räucherlachs
1 Esslöffel Dill feingehackt
1 Becher Schmand
Salz, Pfeffer
1/2 BIO Zitrone

Zubereitung: Den Pfannkuchenteig mit der Bärlauchpaste vermengen und daraus 2 große Pfannkuchen backen.

Creme Schinken: 1/2 Becher Schmand, Meerrettich, Salz, Pfeffer und eine Prise Zucker zusammen mit dem Schnittlauch verrühren.

Creme Lachs: 1/2 Becher Schmand mit dem Dill, Salz, Pfeffer, Zitronensaft und eine Prise Zucker verrühren.

Die Pfannkuchen ausbreiten und die Cremes auf die Pfannkuchen verteilen. Den Lachs, bzw. Schinken auf den gesamten Pfannkuchen auslegen und fest zu einer Roulade aufrollen.

Die Crêpes in gewünschter Größe aufschneiden und zusammen mit der Suppe servieren. Wer mag kann noch etwas Bärlauchpaste/Öl über die Suppe träufeln.

Zubereitung Bärlauchpaste: Frischen Bärlauch mit Rapsöl und etwas Salz zu einer Paste mixen. Hält sich im Kühlschrank viele Wochen. Wer möchte kann aus dieser Paste dann z.B. Pesto herstellen oder als Basis für viele andere Rezepte verwenden.

Die Zutaten gibt eigentlich in jedem gut sortierten Supermarkt. Wenn Ihr etwas nicht bekommen solltet gibt es auch die Möglichkeit online zu kaufen. Links dazu findet Ihr auf meiner Webseite. P.S. Hier findet ihr auch weitere Rezepte zum Nachgrillen oder Nachkochen.

Bei Fragen einfach melden.

Guten Appetit wünschen Jörg Päßler & Familie Rickelmann



COOK AND GRILL
NOTHING ELSE ...

www.cookandgrill.eu

