

Spargelcremesuppe



Spargelcreme-„Süppchen“ mit Couscous, Spargel, Eigelb und mit Schnittlauch garniert

Mein Vater war ein Schleckermaul. Kein Gericht ohne – in seinen Worten – ein „Süppchen“. Diese bereitete ihm unserer Mutter auch immer zum Mittagessen zu – klassische Rollenverteilung, Mutter im Haushalt und in der Küche. Am liebsten aß er ein Grießsüppchen – Butter in einem Topf erhitzen, Grieß darin anbraten, mit Wasser ablöschen, dann mit Suppenpulverwürze, das war die Kochweise meiner Mutter, und mit Salz und Pfeffer würzen, einige Minuten köcheln, abschmecken und servieren.

Das habe ich heute versucht nachzukochen, weil ich eine Spargelcremesuppe aus Spargelschalen zubereiten wollte. Grieß hatte ich keinen zur Verfügung, aber türkischen Couscous. Und das ist feine Weizengrütze. Also vergleichbar zu feinem Grieß. Und damit habe ich die Suppe dann zubereitet.

Zutaten (für 2 Personen):

- Schalen und Endstücke von 1–1,5 kg Spargel
- 1 Spargel
- 2 EL Couscous
- etwas Gemüsefond, notfalls ein kleiner Brühwürfel
- Suppenwürze
- 1 Eigelb
- Salz
- Pfeffer
- Butter
- etwas frischer Schnittlauch

Zubereitungszeit: 1–1 $\frac{1}{2}$ Stdn.

Die Spargelschalen und Endstücke in einem Topf mit 1,5 l Wasser kochen und ohne Deckel dabei gleichzeitig bei geringer Hitze für 1 Stunde reduzieren lassen. Danach die Spargelschalen und Endstücke aus dem Wasser nehmen. Die einzelne Spargel schälen und in kleine Stücke schneiden.

Butter in einem Topf erhitzen und das Couscous darin anbraten. Die kleingeschnittene Spargel hinzugeben und kurz mitanbraten. Mit dem Spargelwasser ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Eventuell etwas Gemüsefond hinzugeben oder ein kleines Stück eines Brühwürfels. Etwa 8 Minuten bei geringer Temperatur köcheln lassen.

Nachdem die Spargelstücke und der Couscous gegart sind, den Topf vom Herd nehmen und in die nicht mehr kochende Suppe ein Eigelb einrühren. Es wird ein wenig ausflocken, bindet aber gleichzeitig die Suppe sämig.

Eine helle, gelbliche, freundliche Farbe der Spargelcremesuppe brachte ich leider nicht zustande, weil die Butter beim Anbraten des Couscous leicht anbräunt und der Suppe dann ihre Farbe gibt. Die Suppe in zwei tiefen Suppentellern anrichten und mit etwas frisch geschnittenem Schnittlauch garnieren.