

# Geeister Spargel Punsch mit Schinken Chips

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4-5 ', 'yield' : '' });
```

Dieser Spargel Punsch ist etwas Schönes für den Frühsommer in der Spargelzeit. Zugegeben sind kalte Gemüsesuppen mit Ausnahme der spanischen Gaspacho nicht so bekannt. Obwohl eigentlich, eiskalt serviert, sommerlich - erfrischenden, ein aus dem Einerlei herausfallender Hochgenuss sind. Mein Spargel Punsch lässt sich auch noch aus preiswertem Bruchspargel herstellen und ist mit Koriander und Petersilie schaumig auf gemixt ein wirkliches Geschmackserlebnis. Dazu knusprige Schinken Chips knabbern, das passt und wird ihren Gästen schmecken.

## Zutaten

- 1 kg Suppen-Bruchspargel
- 40 g kalte Butter
- 150 g Crème fraîche
- 300 g Vollmilchjoghurt
- 100 ml trockener Weißwein
- 1 Gläschen Hühnerbrühe aus dem Supermarkt
- Etwas Zitronensaft
- ½ Bündchen Koriander oder glatte Petersilie, gezupft
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Strich geriebene Muskatnuss
- 2-3 Scheiben Knochenschinken in mundgerechten Stücken

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Schinken Chips in einer Stielpfanne von beiden Seiten knusprig braten, auf Küchentrepp ablaufen lassen.

### Schritt2

Den Spargel herkömmlich schälen, holzige Enden kappen. Die Spitzen für die Einlage abschneiden, sepperat garen; den großen Rest in grobe Stücke schneiden. Die Schalen und Abschnitte knapp mit

Salzwasser bedecken, 15 min. leise auskochen lassen. Danach passieren, etwas mit der Hühnerbrühe auf die benötigte Menge reduzieren.

### **Schritt3**

Die Spargelstücke in 20 g Butter anschwitzen und mit dem Fond und dem Weißwein aufgießen, 10 - 12 min. köcheln lassen. Danach mit dem Stabmixer pürieren und durch ein Küchensieb streichen. Würzen und mit etwas Zitronensaft abschmecken und im Kühlschrank gut durchkühlen lassen.

### **Schritt4**

Vor dem Servieren die Hälfte des Spargel Punsch mit dem Koriander oder Petersilie schaumig aufschlagen, ebenso die Weiße Version mit der restlichen kalten Butter. Die weiße und die zartgrüne Spargelcreme in gut gekühlten Suppentellern anrichten, so dass die Farben noch sichtbar bleiben; dazu die Spargelköpfe als Einlage. Sofort eiskalt, mit den Schinken Chips zum Knabbern, servieren.

**Rezeptart:** Kalte Suppen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/geeister-spargel-punsch-schinken-chips/>