

Saisonale Spargel - Bärlauch Crème mit gebratenen Lachswürfeln

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " });
```

Jahreszeitlich, bunt, ein Fest für den Gaumen und die Augen

Zutaten

- 250 g Spargel oder Spargelbruch
- 200 g geputzten Bärlauch
- 1 Bündchen Petersilie, gezupft
- 600 ml klarer Geflügelfond (selber gekocht, ev. aus dem Supermarkt)
- 100 ml trockener Weißwein
- 150 g Butter
- 1 Zwiebel oder 3 Schalotten, gewürfelt
- 1 El Mehl
- 1 El Zitronensaft
- 1 Becher Schmand oder Crème fraîche
- 1 Becher Sahne
- 200 g frisches, grätenfreies Lachfilet ohne Haut, in 2 cm großen Würfeln
- Salz, Pfeffer und etwas geriebene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten.

Schritt2

Die Vorbereitungen:

Schritt3

Die dicken Stiele von der gewaschenen, getrockneten Petersilie und dem Bärlauch entfernen und

mit 100 g kalter Butter in der Küchenmaschine oder mit dem Zauberstab pürieren; vorerst kalt stellen

Schritt4

Den Spargel waschen, herkömmlich schälen und zunächst die Schalen 5 min. in wenig kochendes Salzwasser geben.

Schritt5

Passieren, die Schalen entsorgen und erst jetzt den Spargel hinein geben. Bis sfest“ kochen, in kaltem Wasser abkühlen.

Schritt6

Die Spitzen und einige Stangen für die Einlage (Alles wird zu viel sein) in 2 cm große Stücke schneiden.

Schritt7

Das Spargelwasser mit dem Geflügelfond etwas einkochen lassen.

Schritt8

Der Ansatz:

Schritt9

Die Zwiebelwürfel in der restlichen Butter glasig angehen lassen und mit dem Mehl etwas „ausschwitzten“ lassen.

Schritt10

Den reduzierten Spargel - Geflügelfond aufgießen, 5 - 6 min. leise köcheln lassen.

Schritt11

Weiter etwas mit der Sahne und Crème fraiche und dem Weißwein verkochen. Mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken.

Schritt12

Erst jetzt, die Bärlauch Butter mit dem Zauberstab schaumig untermixen, erhitzen, aber nicht mehr kochen lassen.

Schritt13

(Damit erreiche ich, dass die schöne, natürliche Farbe der Suppe erhalten bleibt)

Schritt14

Die Lachswürfel:

Schritt15

Salzen, pfeffern und mit etwas Zitronensaft marinieren, leicht mit Mehl bestäuben. In heißem Öl und Butter von allen Seiten, 2 -3 min braten, rosa halten, nicht übergaren.

Schritt16

Anrichtevorschlag:

Schritt17

Die mit der Bärlauch Butter aufgeschäumte Suppe in vorgewärmte Teller portionieren und die Lachwürfel in die Mitte geben.

Rezeptart: Gebundene Suppen **Tags:** bunt, jahreszeitlich

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/saisonale-spargel-baerlauch-creme-mit-gebratenen-lachswuerfeln/>