

Spargel Consommè mit Krebschwänzen

- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '6-8', 'yield' : " });
```

Was macht man in der Spargelzeit nur mit dem Spargelfond?

Zutaten

- Für die Consommè:
- ½ l fettfreie Hühnerbrühe selber gekocht oder aus dem Glas
- 1/2 l etwas reduziertes Spargelwasser
- 1/4 l trockener Weißwein
- ½ Chili Schote
- Salz, Pfeffer, etwas geriebene Muskatnuss
- Für die Einlage:
- 250 g Krebschwänze (Geht auch mit Shrimps oder Krabben)
- 2 vollreife Tomaten in kleinen Würfeln
- 100 g weißer Spargel
- 100 g grüner Spargel
- Etwas gezupfter, frischer Kerbel

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Den Spargel herkömmlich schälen, (Den „Grünen nur im unteren Drittel“)

Schritt3

Zunächst die Schalen in gesalzenem Wasser 4 - 5 mi. auskochen, Schalen wieder entfernen. Erst jetzt den Spargel „al dente“ kochen, kalt abschrecken und in mundgerechte Stücke schneiden.

Schritt4

Die Tomaten kurz in kochendes Wasser geben, kalt abschrecken, abziehen und die Kerne entfernen. In kleine Würfel schneiden (Tomate concassée)

Schritt5

Der Ansatz:

Schritt6

Etwas Spargelwasser auf einen 1/2 l reduzieren und mit der Hühnerbrühe und dem Weißwein mischen.

Schritt7

Erhitzen und eine halbe Chili Schote ca. 10 min. „ausziehen“ lassen. Mit Salz, Pfeffer und ein wenig geriebener Muskatnuss nachschmecken..

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Die Krebschwänze, den grünen und weißen Spargel und die Tomatenwürfel und die Krebschwänze gleichmäßig, in schönen, großen Suppentellern oder Tassen verteilen.

Schritt10

Die Consommè aufgießen, mit frischem Kerbelblättchen garnieren.

Schritt11

Eine tolle, jahreszeitliche Suppe in den Farben des Frühjahrs.

Rezeptart: Klare Suppen **Tags:** edel, klare suppen, krebsschwänze, lecker, leicht, saisonal, spargel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/spargel-consomme-mit-krebsschwaenzen/>