



Spargelschaumsüppchen mit Mascarpone - Kräuternocken

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Was macht man nur immer mit dem schönen Spargelfond ? Hier eine schnelle, verblüffend einfache Variante, Naturbelassen, leicht.

Zutaten

- Für den Suppenansatz:
- 1/2 l konzentrierter Spargelfond (Eventuell. vom Vortag)
- 1/2 l guter Hühnerfond (Selber gekocht oder aus dem Supermarkt)
- 1/4 l trockener Weißwein
- 1 Becher geschlagene Sahne und 2 El Crème fraiche
- 6 Stangen grüner Spargel, geschält
- Etwas frische Chili Schote
- 1 El Zitronensaft
- 1 El kalte Butter
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Strich geriebene Muskatnuss
- Für die Mascarpone - Kräuternocken:
- 100 g Mascarpone
- 1 El frische Petersilie, gehackt, Schnittlauch, frische Minze oder auch Estragon
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Der Ansatz:

Schritt3

Zunächst den Spargel - mit dem Hühnerfond mischen und mit etwas Chilischote erhitzen.

Schritt4

Den vorbereiteten Spargel darin "bissfest" blanchieren, heraus nehmen, ebenfalls die Chilischote.

Schritt5

Die Spargelköpfe für die Einlage abschneiden, zunächst auf die Seite stellen..

Schritt6

Den restlichen Spargel in kleine Stücke schneiden und wieder zur Suppe geben. Alles mit der Sahne und 2 El Crème fraîche auf die benötigte Menge reduzieren lassen und mit dem Stabmixer pürieren.

Schritt7

Eventuell durch ein Küchensieb streichen, wieder aufsetzen, ev. leicht mit angerührter Speisestärke "sämig" binden.

Schritt8

Erst jetzt mit Zitronensaft und Weißwein nach schmecken. (Um die feine Säure zu erhalten)

Schritt9

Kurz vor dem Servieren mit kalter Butter schaumig aufmixen.

Schritt10

Die Mascarpone - Kräuternocken:

Schritt11

Die Mascarpone herzhaft salzen und pfeffern und die gehackten Kräuter verrühren. Für eine Stunde in den Kühlschrank stellen, anziehen lassen.

Schritt12

Danach mit zwei in heißem Wasser erwärmten Teelöffel, glatte Nocken ausstechen.

Schritt13

Anrichtevorschlag:

Schritt14

Die aufgeschäumte Suppe mit den Spargelspitzen in vorgewärmte Suppentellern portionieren und die Nocken in die Mitte geben. Diese zerlaufen dann ein wenig und bilden so noch einmal eine schaumig - cremige Haube.

Rezeptart: Gebundene Suppen **Tags:** mascarpone, spargel, spargelzeit

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/spargelschaumsueppchen-mit-mascarpone-kraeuternocken/>