



**Kochdauer:**

Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

**Schwierigkeit:**

einfach

**Zutaten für 4 Portionen:**

- 500 g Weißer Spargel
- 50 ml Weißwein
- 1 EL Butter
- 2 TL Curry
- 1 EL Mehl
- 250 ml Schlagobers
- 2 Stk. Eidotter
- 1 TL Zucker
- Zitronensaft
- Muskat, gerieben
- 200 g Erdbeeren
- 2 Stk. Schalotten
- 20 ml Balsamico
- 10 ml Rotweinessig
- 30 g Gelierzucker (2:1)
- Salz
- Pfeffer, gemahlen

**Mein persönlicher Tipp**

Beim Einkauf von Spargel auf frische heimische Qualität achten.



**Christine Berthold**

Seminarbäuerin im Bezirk Korneuburg

## Spargelsuppe mit Curry und Erdbeer-Zwiebelkompott



Foto: Elisabeth Heidegger - Nicht zur freien Verwendung

**Zubereitung**

**Spargelsuppe mit Curry**

- o Zutaten (für 4 Portionen): 500 g Spargel (weiß), 50 ml Weißwein (z.B. Riesling), 1 EL Butter, 2 TL Curry, 1 EL Mehl, 1 Becher Schlagobers, 2 Dotter, 1 TL Zucker, Zitronensaft, Muskatnuss
- o Spargel waschen, schälen und in kurze Stücke schneiden.
- o Die Spargelschalen waschen, 15 Minuten im Wasser kochen und abseihen.
- o Den Spargelsud mit Salz, Zucker und Zitronensaft würzen.
- o Den Weißwein dazugeben und die Spargelstücke darin kochen, rausnehmen und beiseite stellen.
- o Butter in einem Topf zerlassen, Curry und Mehl darin leicht anschwitzen.
- o Mit dem Spargelsud und dem Schlagobers aufgießen, unter ständigem Rühren aufkochen und abschmecken.
- o Die Dotter in die Suppe rühren und nicht mehr kochen lassen.
- o Die Spargelstücke in die Suppe geben, Suppe in Teller anrichten und in die Mitte etwas Erdbeer-Zwiebel Kompott setzen.

**Erdbeer-Zwiebelkompott**

- o Zutaten (für 4 Portionen): 200 g Erdbeeren, 2 Stk. Schalotten, 20 ml Balsamicoessig, 10 ml Rotweinessig, 30 g Gelierzucker 2:1, Salz, Pfeffer
- o Erdbeeren waschen, putzen und in Scheiben schneiden.
- o Die Schalotten schälen, in Streifen schneiden und mit Essig, Salz und Pfeffer aufkochen.
- o Nach 2-3 Minuten den Gelierzucker und die Erdbeerscheiben dazugeben, aufkochen und ein paar Minuten ziehen lassen.