

Spargelcremesuppe mit Forellennockerl und Spargelzuckerl

1/3 Suppe

Dauer: Aufwändig Kategorie: Suppen Saison: Frühling Für:



Zutaten

600 G	weißer Spargel
1	Semmel
1 EL	Butter
	Salz
2	Frühlingszwiebel
2 EL	Butterschmalz
125 G	Schlagobers oder Creme Fraiche
	Weißwein zum Ablöschen
1	mehliger Erdäpfel

Zubereitung

1. Spargelschalen und Spargelanschnitte mit einem Stück Weißbrot, Salz und ein Stück Butter zu einem kräftigen Fond kochen, abseihen und Schalen gut ausdrücken.
2. Den weißen Spargel und einen Erdäpfel weich kochen.
3. Den weißen Teil von Frühlingszwiebel in Butterschmalz anschwitzen mit Spargelfond und Weißwein ablöschen und mit Spargelstücken noch einmal aufkochen.
4. Überkühlt mit Creme fraiche fein mixen.
5. Suppe mit Forellennockerl und Spargelzuckerl anrichten.

Spargelcremesuppe mit Forellennockerl und Spargelzuckerl

2/3 Nockerl

Dauer: Aufwändig Kategorie: Suppen Saison: Frühling Für:



Zutaten

1	Forellenfilet
	Schlagobers
	Weißbrot
1 EL	Zitronensaft
	Salz
	gemahlener Pfeffer
2 EL	gehackter Dill

Zubereitung

1. Das frische gehäutete Fischfilet in einem Zerkleinerungsgerät mit etwas Schlagobers und in Wasser eingeweichem Weißbrot fein mixen.
2. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Dill abschmecken und die Masse gekühlt rasten lassen.
3. Kleine Nockerl formen und im Salzwasser ziehen lassen.

Spargelcremesuppe mit Forellennockerl und Spargelzuckerl

3/3 Zuckerl

Dauer: Aufwändig Kategorie: Suppen Saison: Frühling Für:



Zutaten

8 STUECK	grüner Spargel
2 STUECK	Strudelblätter
1	Ei zum Bestreichen
	Schnittlauch

Zubereitung

1. Grünen Spargel in Salzwasser bissfest kochen oder dämpfen
2. Auf geviertelte Strudelteigblätter eine gegarte Spargelstange legen und rundherum mit zerschlagenem Ei bestreichen und einrollen.
3. An den Enden mit Schnittlauch zu einer Masche zusammenbinden.
4. Röllchen noch einmal mit Ei bestreichen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und bei 180° C goldgelb backen.

Vorsicht, das geht sehr schnell!