



Cremesuppe von zweierlei Spargel mit Ziegenfrischkäse-Taschen

Zutaten (für vier Personen)

80 g Schalottenwürfel
1 EL Öl oder Butter
1 ½ EL Mehl
150 ml Milch
500 ml Spargelbrühe
150 ml Sahne
2 Eigelb

Einlage:

200 g grüner Spargel

8 Blätter Blätterteig
2 EL Mehl zum Ausrollen
2 EL Aiwar
4 EL Ziegenfrischkäse
2 EL Schmand
12 gehackte schwarze Oliven
3 EL rote Paprikawürfel
2 EL Blattpetersilie

Eistreiche:

1 Eigelb
1 EL Öl

1 EL gerösteter Sesam
Salz, Pfeffer
1 Schale rote Rettichkresse

Zubereitungszeit (circa 40 Minuten)

Ziegenfrischkäse mit Schmand, gehackten schwarzen Oliven, roten Paprikawürfeln und gehackter Blattpetersilie gut verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

Blätterteig auf einer mehlierten Arbeitsfläche etwas ausrollen und in der Mitte etwas Aiwar anstreichen. Obenauf etwas von der Füllung anhäufeln und rundum mit Eistreiche einpinseln. Zwei Ecken übereinander schlagen und wieder mit Eistreiche einpinseln. Die beiden anderen Ecken einschlagen, etwas andrücken, mit Eistreiche einpinseln und mit gestoßenem Sesam bestreuen. Auf ein Backblech mit Backpapier setzen und im vorgeheizten Backofen bei 210 Grad in rund zwölf Minuten goldgelb backen.

Schalottenwürfel in heißem Öl oder Butter glasig angehen lassen, mit Mehl bestäuben und umrühren. Dann mit kalter Milch angießen und glattrühren. Mit Spargelbrühe auffüllen, kurz aufkochen, dann etwas köcheln lassen. Zur Seite stellen, jetzt nicht mehr kochen lassen. Eigelbe mit Sahne verrühren, unter die Suppe ziehen und mit Salz und Pfeffer würzen. Geschälten, grünen Spargel in kleine Stücke schneiden, in heißem Öl auf den Biss braten.

Die Suppe in einem tiefen Teller anrichten und den Spargel darüber verteilen. Zum Schluß mit Rettichkresse bestreuen und die Käsetaschen dazu reichen.

Nährwerte pro Person

498 kcal - 38 g Fett - 10 g Eiweiß - 35 g Kohlenhydrate - 3 BE

Dieses Gericht ist ovo-lacto-vegetarisch.