



Legierte Spargelsuppe mit Pastramignocchi

Zutaten für vier Portionen

250 g weißer Bruchspargel
1 Prise Zucker
1 Prise Salz
80 g Schalottenwürfel
20 g Butter
2 EL Mehl
5 cl Milch
1 l Spargelfond
5 cl Sahne
2 Eigelbe
1 EL Schnittlauchröllchen
Salz, weißer Pfeffer

Für die Pastramignocchi:

180 g mehlig Kartoffeln
1 Eigelb
1 EL Mehl
60 g feine Würfel von Pastrami
1 EL Schnittlauchröllchen
Salz, Muskat

Zubereitung (circa 40 Minuten)

Für die Gnocchi gekochte und gepellte Kartoffeln durch die Presse drücken, Eigelb und Mehl zugeben, gut vermengen, mit Salz und Muskat abschmecken und die Würfel von Pastrami sowie Schnittlauch unterheben, in leichtem Salzwasser auf dem Siedepunkt garen. Spargel vom Kopf nach unten schälen, in Salzwasser und Zucker auf den Biss kochen, herausnehmen, in Stücke schneiden, im selben Wasser Schalen und Abschnitte für einen Spargelfond auskochen.

Schalottenwürfel in Butter glasig angehen lassen, mit Mehl bestäuben, mit kalter Milch angießen, glattrühren und mit Spargelfond auffüllen. Aufkochen, vier bis sechs Minuten ausköcheln lassen, mit Salz und weißem Pfeffer würzen und zur Seite ziehen (nicht mehr kochen lassen). Nun die Eigelbe mit Sahne verrühren, unter die Suppe ziehen, Spargelstücke zugeben, in tiefem Teller anrichten, Gnocchi mit einlegen und mit Schnittlauch bestreuen.