

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 28. April 2026 ▪
Vorspeise mit Cornelia Poletto



Marc Kiencke

Spargelcremesuppe mit Nordseekrabben und gerösteten Mandelblättchen

Zutaten für zwei Personen

Für den Spargel:

300 g weißer Spargel
2 EL Butter
350 ml Geflügelfond
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Spargel waschen, schälen und die holzigen Enden abschneiden. Geflügelfond in einem Topf aufkochen. Spargel, Spargelschalen und holzige Enden hinzufügen und ca. 15 Minuten köcheln lassen, um eine aromatische Brühe herzustellen.

Spargel herausnehmen, Brühe durch ein feines Sieb gießen und nach Belieben weiter einkochen, um die Aromen zu konzentrieren.

Spargelspitzen abschneiden und kurz in Butter leicht anbraten, damit sie Geschmack und Farbe bekommen. Leicht mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Spargelcremesuppe:

Spargelstücke, von oben
100 ml Sahne
50 g Crème fraîche
60 g kalte Butter
Spargelbrühe, von oben
3 EL Weißwein
2 Zweige Dill
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spargelstücke zusammen mit der zuvor gekochten Spargelbrühe fein pürieren, bis eine glatte Masse entsteht. Optional die Suppe durch ein feines Sieb streichen, um eine besonders samtige Konsistenz zu erhalten. Sahne hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Nach und nach kalte Butter in kleinen Stückchen einrühren. Anschließend Weißwein und Crème fraîche unterheben, bis die Suppe cremig, glänzend und gut gebunden ist. Kurz vor dem Servieren mit Dillzweigen aromatisieren.

Für die Krappen:

50 g vorgegarte, gepulte Nordseekrabben
Spargelspitzen, von oben
½ Limette, Saft & Abrieb
1 TL Ahornsirup
1 EL Olivenöl
2 Zweige Dill
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Krabben mit angebratenen Spargelspitzen, Limettensaft, Limettenabrieb, Ahornsirup und Olivenöl mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Erst kurz vor dem Servieren auf die Suppe geben.

Für die Garnitur: Mandelblättchen in einer kleinen Pfanne ohne Fett leicht rösten.
30 g Mandelblättchen
2 Zweige Dill

Die Suppe heiß anrichten, die vorbereitete Spargel-Krabben-Mischung darauf geben und mit Dill und Mandelblättchen garnieren.



Laut WWF ist sind **Nordseekrabben** nur bedingt aus folgenden Gebieten zu empfehlen: (*Stand: April 2026*):

- 2. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Nordsee (ICES 4), Grundschieppnetze