Spargelcremesuppe mit Forellennockerl und Spargelzuckerl





Dauer: Autwändig
Kategorie: Suppen
Saison: Frühling
Für:
Verfasst von: Rosemarie Haider

Zutaten

Suppe

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
Nockerl	
1	Forellenfilet
	Schlagobers
	Weißbrot
1 EL	Zitronensaft
	Salz
	gemahlener Pfeffer
2 EL	gehackter Dill
Zuckerl	
8 STUECK	grüner Spargel
2 STUECK	Strudelblätter
1	Ei zum Bestreichen
	Schnittlauch

Zubereitung

Suppe

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 Erdapfel 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.

Nockerl

- Das frische gehäutete Fischfilet in einem Zerkleinerungsgerät mit etwas Schlagobers und in Wasser eingeweichtem 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.

Zuckerl

- 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!