

Spargelsuppe

vom Herzberg

In unserer Kindheit kannten wir Spargel vor allem eingelegt gekauft aus dem Glas, meistens wurde dieser Spargel in Schinken eingewickelt und mit Remoulade als Spargelröllchen verwendet. Mit dem gewachsenen Wohlstand unserer Gesellschaft und unserer persönlichen Zuwendung zum Genuss kam dann frischer Spargel auch auf unserer persönlichen Speisekarte an. Als traditionell und „aus Großmutterns Zeiten“ gilt auch unser sehr einfaches Rezept, welches wir seit vielen Jahren so oder leicht abgewandelt kochen. Und zwar immer zur Spargelzeit, also ungefähr von Anfang Mai bis zum 24. Juni (Johannistag). Wir machen Spargelsuppe nie allein, sondern essen in dieser Zeit viel Spargel. Wahrscheinlich weil Spargel als „teuer“ gilt, wird er möglichst vollständig verwertet. Für die Suppe werden die Schalen und die Kochbrühe benutzt. Wir frieren viel Spargelsuppe ein und essen diese dann im Winter und Frühjahr, bis der neue Spargel kommt. Beim Nachdenken, was wir denn zum Suppenfest 2012 kochen, kamen wir auf Spargelsuppe. Immer wenn wir von Mai bis Johannis 2011 Spargel kochten, haben wir die Spargelsuppe eingefroren.

Zutaten (für 4 Personen):

- Schalen & Enden von 2kg Spargel
- 250g Spargelköpfe oder
500g Spargelbruch
- Mehl
- Fett (Olivenöl oder Butter)
- Salz, Muskatnuss, Pfeffer & Zucker
- Saft einer Zitrone

Den Spargel waschen und schälen, die Enden großzügig abschneiden. Den Spargel in mit Salz und einem gestrichenen Teelöffel Zucker gewürzten Wasser ca. 8 Minuten kochen, das Kochwasser aufheben.

Die Schalen und Abschnitte 10-15 Minuten auskochen und das Wasser durch ein Sieb in einen Topf geben. Hier kommt dann auch das Kochwasser dazu. Sie können auch die Schalen im Kochwasser auskochen, dann wird es intensiver. Nicht zu lange kochen, sonst wird es bitter.

In einem ausreichend großen Kochtopf das Fett erhitzen und mit dem Mehl eine Mehlschwitze machen. Weiterrühren und immer wieder etwas Spargelbrühe angießen, so dass keine Klümpchen entstehen und die komplette Spargelbrühe (also etwa ein Liter) angegossen ist. In dieser Brühe die Spargelköpfe (oder den geschälten und klein geschnitten Spargelbruch) noch ca. 5min dünsten lassen.

Mit etwas Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen, direkt vor dem Essen mit frisch gepresster Zitrone abschmecken.