



Spargelsuppe

6 Portionen

800 ml Spargelwasser

750 g Spargel

100 g Butter

50 g Mehl

200 ml Sahne

1 Bund Petersilie oder Kerbel

Salz

150 g Krabbenfleisch

Spargel schälen; 250 g schräg in Scheiben, den Rest in 3 cm lange Stücke schneiden

Petersilie hacken

Die Spargelstücke im Spargelwasser garen und beiseite legen. Aus 50 g Butter und dem Mehl eine Schwitze bereiten. Mit dem Spargelwasser ablöschen und glatt verrühren. Aufkochen und dann mindestens 10 Min. oder auch länger kochen. Nur mit Salz würzen. Die Spargelstücke in ein hohes Rührgefäß geben, etwas Suppe zufügen, pürieren und zur Suppe geben. Zum Schluss die Sahne zugeben und noch einmal mit Salz abschmecken. Die Spargelscheiben in der restlichen Butter bei kräftiger Hitze kurz braten; die Butter sollte durch die Hitze leicht braun werden. Spargelscheiben, Krabbenfleisch und Petersilie auf vorgewärmte Suppenteller verteilen. Die Suppe mit dem Pürierstab „hochziehen“ und darüber geben. Sofort servieren.