

Spargelsuppe



1 kg	weißer Spargel
	Salz
	Zucker
	Pfeffer
3-4 Stiel/e	Dill
125 g	Stremellachs
1 EL	Butter
+ 60 g	Butter
2 Scheibe/n	Pumpernickel
75 g	Mehl
250 g	Schlagsahne
1	Eigelb (Gr. M)
1-2 TL	Zitronensaft

Zubereitung

- 1 Spargel waschen, schälen und holzige Enden abschneiden. Spargelenden und -schalen in 2 l Wasser mit Salz und 1 TL Zucker aufkochen, ca. 10 Minuten köcheln. Spargelstangen in mundgerechte Stücke schneiden. Spargelenden und -schalen in ein Sieb gießen, Fond dabei auffangen.
- 2 Spargelfond wieder aufkochen. Spargelstücke darin zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 8 Minuten bissfest garen.
- 3 Dill waschen, trocken schütteln, Fähnchen von den Stielen zupfen und fein schneiden. Lachs zerzupfen und mit $\frac{2}{3}$ vom Dill mischen. 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen. Pumpernickel fein zerbröseln und in der heißen Butter unter Wenden ca. 2 Minuten braten. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.
- 4 Spargel in ein Sieb gießen, Spargelfond dabei auffangen. 60 g Butter im Topf erhitzen. Mehl darüberstäuben und unter Rühren anschwitzen. Spargelfond nach und nach unter Rühren angießen. 200 g Sahne zugießen, aufkochen und ca. 5 Minuten köcheln, dabei ab und zu umrühren.
- 5 Eigelb und 50 g Sahne verquirlen und in die heiße Suppe rühren (aber nicht mehr aufkochen!). Suppe mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Spargelstücke zufügen und darin erhitzen. Suppe anrichten. Mit Lachs, Pumpernickelbröseln und Dill bestreuen.