

Stauseehotel Glems

Vorspeise – Schaumsuppe vom ersten Bleichspargel mit Zanderspieß

Zutaten für 4 Personen:

Für die Schaumsuppe:

50 g Mehl
50 g Butter
700 ml Spargelfond
300 ml Weißwein
300 ml Sahne
Saft von ½ Zitrone
Salz, Zucker, Muskat

Für den Zanderspieß:

150 g Zanderfilet
20 g Zucchini
3 EL Butterschmalz

Für die Einlage:

500 g weißer Spargel
Etwas Butter, eine Prise Zucker

Sonstiges:

20 g Bärlauch
4 Cocktail/Schaschlik-Spieße

Zubereitung:

Für die Schaumsuppe zunächst aus Mehl und Butter eine Mehlschwitze herstellen. Dazu die Butter im Topf bei geringer Hitze schmelzen. Anschließend das Mehl in das heiße Fett rühren, bis es sich komplett mit dem Fett verbunden hat. Das Ganze insgesamt etwa 30 Sekunden lang rösten – die Schwitze soll aber keine Farbe annehmen. Mit Spargelfond, Weißwein und Sahne aufgießen und kurz aufkochen lassen. Zum Schluss die Suppe mit Zitronensaft, Salz, Zucker und Muskat abschmecken und mit dem Pürierstab schaumig mixen.

Für die Einlage den Spargel mit etwas Butter und Zucker bissfest kochen. Die gekochten Stangen in mundgerechte Stücke schneiden.

Für den Zanderspieß zunächst die Zucchini in hauchdünne Scheiben schneiden. Das Zanderfilet in kleine Stücke schneiden und abwechselnd mit den Zucchinischeiben auf einen Cocktail- oder Schaschlik-Spieß stecken. Bei mäßiger Hitze in Butterschmalz braten.

Zum Anrichten die Suppe eventuell nochmal kurz aufmixen und die Spargelstücke als Einlage hineingeben. Mit Bärlauchstreifen vollenden. Den Zanderspieß dazulegen.