

Spargel aus Frankreich

Spargelcremesuppe mit Brokkoliröschen



Für 4 Personen:
600 g Spargel
5 dl Spargelsud
2 dl Sahne oder Crème double
wenig Speisestärke
Salz
Pfeffer
12 Brokkoliröschen
1 dl Sahne geschlagen
2 EL Mandeln, gehobelt und geröstet

Den Spargel im Sud kochen, die Spitzen abschneiden und halbieren, den Rest im Mixer pürieren. Das Spargelpüree und den Spargelsud mit der Sahne vermischen und zur gewünschten Dicke einkochen, notfalls noch mit Speisestärke abbinden. Würzen. Die Brokkoliröschen im Salzwasser garen. Die Suppe in die vorgewärmten Tassen füllen und die gegarten Brokkoliröschen und die halbierten Spargelspitzen als Garnitur in die Suppe legen. Obenauf eine Sahnerosette dressieren und mit den gerösteten Mandeln bestreuen.

Sopexa, Postfach, 8038 Zürich



Spargel aus Frankreich

Spargel überbacken



Für 4 Personen:
1 kg weisser Spargel
Salz
1 Prise Zucker
150 g Parmaschinken
100 g Sbrinz gerieben
50 g flüssige Butter

Von den Spargelenden 1 cm abschneiden. Im Salzwasser mit einer Prise Zucker knapp weichkochen. Auf Küchentrepp gut abtropfen lassen. Je 3–4 Spargel in eine Scheibe Parmaschinken einwickeln und ziegelartig in eine feuerfeste Platte anrichten. Den Sbrinz über die Spargelköpfe streuen, mit der Butter übergiessen und im vorgeheizten Ofen bei maximaler Oberhitze goldgelb überkrusten.

Sopexa, Postfach, 8038 Zürich



Spargel aus Frankreich

Spargelcremesuppe mit Brokkoliröschen



Für 4 Personen:
600 g Spargel
5 dl Spargelsud
2 dl Sahne oder Crème double
wenig Speisestärke
Salz
Pfeffer
12 Brokkoliröschen
1 dl Sahne geschlagen
2 EL Mandeln, gehobelt und geröstet

Den Spargel im Sud kochen, die Spitzen abschneiden und halbieren, den Rest im Mixer pürieren. Das Spargelpüree und den Spargelsud mit der Sahne vermischen und zur gewünschten Dicke einkochen, notfalls noch mit Speisestärke abbinden. Würzen. Die Brokkoliröschen im Salzwasser garen. Die Suppe in die vorgewärmten Tassen füllen und die gegarten Brokkoliröschen und die halbierten Spargelspitzen als Garnitur in die Suppe legen. Obenauf eine Sahnerosette dressieren und mit den gerösteten Mandeln bestreuen.

Sopexa, Postfach, 8038 Zürich



SOPEXA

Spargel aus Frankreich

Spargel-Gratin



Für 4 Personen:
1 kg Spargel
2 Teelöffel Butter
1 Teelöffel Zucker
100 g Rahmquark
½ Zwiebel gehackt
1 Ei
1 Esslöffel Rahm
Salz
Pfeffer
80 g geriebenen Gruyère
20 g Butterflocken

Spargel schälen und das Ende (2–3 cm) abschneiden. Den Spargel in wenig gesalzenem Wasser mit Butter und Zucker kochen. Schneiden Sie $\frac{1}{3}$ der Spargelstange (vom Ende her) und pürieren Sie sie zusammen mit dem Rahmquark, den gehackten Zwiebeln und dem Ei. Die gekochten Spargelstangen abtropfen und in eine gebutterte Gratinform legen. Den Spargel-Rahmquark mit dem Rahm mischen, Salz und Pfeffer beifügen. Die Mischung auf die Spargel giessen, den Käse und die Butterflocken darüber verteilen. 5–10 Minuten bei 220° gratinieren. Der Käse darf nur leicht Farbe annehmen.

Sopexa, Postfach, 8038 Zürich



SOPEXA