

SPARGELCREME - SUPPE

Crème à l'argenteuil

<u>Zutaten:</u>	50 gr Kochbutter
	1/2 Zwiebel, superfein gehackt
	70 gr Reismehl (Maizena)
	1,2 lt Spargelwasser (Fond)
	Salz, Aromat
	1 Bouillonwürfel
	1 Lorbeerblatt
	2 Gewürznelken
<u>Liaison:</u>	2 dl Rahm
(zum Verfeinern)	3 Eigelb
<u>Einlagen:</u>	100 gr kurzgeschnittene Spargelspitzen
	1 Bund Peterlie, fein gehackt

Zubereitung:

Die Zwiebeln in Kochbutter leicht dünsten. Das Reismehl dazugeben und weiss dünsten. Auffüllen mit dem Spargelwasser. Mit Salz, Aromat und einer Spur Muskat, Lorbeerblatt, Gewürznelken sowie den Bouillonwürfel würzen. Das Ganze mindestens 30 Minuten gut durchkochen lassen. Bei starkem Einkochen etwas Wasser nachgiessen. Nach der Kochzeit den Topf vom Feuer nehmen. Rahm und Eigelb zusammen gut mischen und mit ca. 2 dl heisser Suppe anklimatisieren lassen. Diese Mischung dann zur Suppe geben und nicht mehr zu grosser Hitze aussetzen. Die kurz geschnittenen Spargelspitzen sowie den frisch gehackten Peterlie beifügen.
Variante: mit geschlagenem Rahm servieren.