

Spargelschaumsuppe mit Frühlingskräutern und Lachstatar

Zutaten für 4 Personen:

Für die Suppe

400g geschälter weißer Spargel
1 EL Butter, 200ml Sahne
1 EL gehackter Kerbel
1 EL glatte Petersilie
1 EL fein geschnittener Bärlauch
1 EL fein geschnittener Sauerampfer
1 EL fein geschnittener Schnittlauch
Zucker, Salz, Pfeffer

Für das Tartar

200g Lachsfilet ohne Haut
1 kleine Schalotte
Zitronensaft, Salz, Pfeffer,
Olivenöl
1 EL fein geschnittener Schnittlauch,
1 EL kalte Butter,
1 Flasche Weißer Burgunder

Zubereitung:

Den Spargel in kleine Stücke schneiden und in einem Topf in 1 EL Butter anschwitzen. 800ml Wasser zugeben und den Spargel weich kochen.

Die Kräuter zugeben, das Ganze mit einem Mixstab glatt pürieren und durch ein feines Sieb passieren. Die Spargel-Kräuter-Suppe zusammen mit der Sahne zurück in den Topf geben und einmal aufkochen. Mit einer Prise Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Das Lachsfilet und die Schalotte sehr fein würfeln. Beides in eine Schüssel geben und mit etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Olivenöl und Schnittlauch marinieren.

Das Lachstatar mittig auf Suppentellern anrichten. Die Butter mit dem Mixstab unter die Suppe schlagen, bis diese schön schäumt. Die Suppe in die Teller gießen und etwas Schaum darüber löffeln. Dazu reicht man einen trockenen Weißwein, wie z. B. weißer Burgunder.