

Grüne Spargelsuppe mit Jakobsmuscheln

Zutaten (für 4 Personen):

- 500 g grüner Spargel
- 1 Schalotte
- 2 EL Butter
- 400 ml Gemüsebrühe
- 150 g Crème fraîche
- Salz
- Pfeffer
- 6 Jakobsmuscheln

Die Schalotte in feine Würfel schneiden. Die Spargelenden abschneiden und das untere Drittel des Spargels schälen. Die Köpfe etwa 2 Zentimeter lang abschneiden und beiseite stellen, den restlichen Spargel in Stücke schneiden. 1 Esslöffel Butter in einem Topf erhitzen, die Schalotten darin andünsten, die Spargelstücke dazugeben und mitdünsten. Die Gemüsebrühe angießen und circa 10 Minuten köcheln lassen. Die Suppe fein pürieren, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Crème fraîche abschmecken.

Die Jakobsmuscheln jeweils in 2 Scheiben schneiden und mit der restlichen Butter in der Pfanne anbraten. Die Spargelköpfe halbieren, ebenfalls in die Pfanne geben und etwa eine Minuten braten. Dann kann die Suppe mit den Jakobsmuscheln angerichtet und mit den Spargelköpfen garniert werden.

Sendung/Quelle: NDR 1 Radio MV

Letzter Sendetermin: 13.05.2018

Koch/Köchin: Lars Degner

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen