

Hier und heute



Spargel-Orangen-Suppe

Spargelsuppe ist ein Saisonklassiker, von vielen geschätzt und einfach zubereitet. Spitzenkoch Alexander Wulf setzt geschmacklich noch einen drauf: Er kocht zum Ende der Spargelsaison eine Spargel-Orangen-Suppe mit Kokosmilch. Dazu gibt es Kartoffelstroh.

Das Rezept

(von Alexander Wulf)

Zutaten für die Suppe

- 1 kg Spargel
- 800 ml Geflügelfond
- 3 Schalotten, geschält und geschnitten
- 1 EL Ingwer, geschält und geschnitten
- 300 ml Orangensaft
- 1 EL Zucker
- Salz und Pfeffer
- 600 ml Kokosmilch
- 60 g Butter
- etwas Koriander, frisch

Zubereitung

Den Spargel schälen, die Enden abschneiden, die Schalen und die Endstücke mit dem Orangensaft und dem Geflügelfond aufkochen und fünf Minuten köcheln, anschließend durchsieben.

Den Spargel, bis auf die Spitzen, klein schneiden und in Butter anschwitzen, den Ingwer und die Schalotten dazu geben, etwas Farbe bekommen lassen. Mit dem Fond und der Kokosmilch aufgießen, kochen lassen, bis der Spargel weich ist, dann gut pürieren. Mit etwas Butter, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Spargelspitzen in Butter anschwitzen und mit einem Bunsenbrenner abflämmen oder kurz im Backofen bräunen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Einige Orangenfilets filetieren, mit in die Suppe legen und mit frischem Koriander und Kartoffelstroh dekorieren.

Zutaten für das Kartoffelstroh

- 1 Kartoffel
- Sonnenblumenöl
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die Kartoffel mit einem Sparschäler erst schälen, dann weiter dünne Streifen runterschneiden. Anschließend diese dünnen Streifen mit einem scharfen Messer längs zerteilen, sodass die Kartoffel am Ende in strohähnliche Fäden zerteilt ist. Die Kartoffelfäden in Öl bei 160 Grad frittieren. Herausnehmen und auf einem Papiertuch abtropfen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Suppe damit dekorieren.