

Gaspacho de espárragos verdes – Kalte Spargelsuppe

Zutaten

250 g grüner Spargel

3 Eier

Sherry-Essig

50 ml gutes Olivenöl

Salz

Zubereitung

Den Spargel leicht schälen und in gesalzenem Wasser 10 Minuten blanchieren. 200 ml Kochwasser auffangen.

Einige Spargelköpfe als Garnitur zur Seite legen. Den restlichen Spargel zusammen mit den Eiern, etwas Sherry-Essig, Olivenöl, 200 ml Kochwasser und weiteren 200 ml Wasser glatt pürieren.

Falls erforderlich mit Salz abschmecken oder noch etwas Wasser dazugeben, um eine cremige Konsistenz zu erreichen.

Durch ein feines Sieb streichen und mind. Eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Die Suppe in kleine Schälchen portionieren und mit Spargelköpfen sowie einem Schuss Olivenöl garniert servieren.

Anleitung auf unserem YouTube-Kanal:

