



STERNSTUNDEN IM GUSTELIER - KOCHEN MIT STERNEKOCHE PETER GIRTLER

Spargelcremesuppe Garnelen / Kresse / eigene Einlage

Peter Girtler, Sternekoch in der Goumetstube "Einhorn"
im Romantikhôtel "Stafler", Sterzing

Zutaten für 4 Personen

- 200 g weißer Spargel, geschält
- 80 g Butter
- 1 Spritzer Weißwein
- 1 Tl Liebstöckel
- 1 l Gemüsefond
- 100 g Sahne, flüssig
- 2 El geschlagene Sahne
- Salz und Pfeffer, Prise Zucker
- Muskatnuss, gerieben
- evtl. Mais- oder Kartoffelstärke zum Abbinden
- 5-6 Stück Garnelen, geputzt



1
Die geschälten Spargeln in Würfel schneiden und die Spitzen zur Deko aufbewahren. In einem Topf mit der Hälfte der Butter und etwas Zucker glasig anschwitzen.



2
Mit Pernod und Noilly Prat ablöschen und etwas Weißwein dazugeben. Leicht köcheln lassen und mit dem Gemüsefond auffüllen. Alles einkochen lassen, bis die Spargeln verkocht sind.



3
Einen Topf mit Wasser aufstellen, die restliche Butter und etwas Weißwein dazugeben. Nun die Spargelspitzen in den Topf geben und zum Kochen bringen. Herausnehmen und auskühlen lassen.



4
Währenddessen die Garnelen putzen, den Darm herausnehmen und auf ein Küchenpapier geben.



5
Im Topf mit den verkochten Spargelwürfeln nun Kartoffelstärke, etwas Wasser, Sahne und Muskatnuss dazugeben. Dann die Spargelwürfel mixen und mit einem Sieb fein passieren.



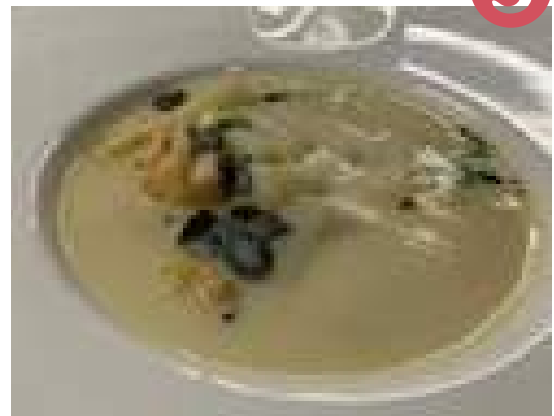
6
Die Spargelsuppe bei Bedarf mit etwas Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Kartoffelstärke binden. Inzwischen die Spargelspitzen halbieren und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl anschwitzen.



7
Die Garnelen in Olivenöl kurz anbraten und leicht salzen.



8
In einem tiefen Teller die Garnelen und die Spargelspitzen als Einlage verwenden und mit Liebstöckel garnieren.



9
Zum Schluss die heiße Cremesuppe in das tiefe Teller geben, die geschlagene Sahne unterheben und servieren.