

Diener

Die Küche

Welschrieslingspargelsuppe mit Steirerspeckschöberl

<https://www.diener.cc/rezepte/welschrieslingspargelsuppe-mit-steirerspeckschoeberl/>

1 l Spargelfond

1/3 l Welschriesling

¼ l Obers

1/8 l Milch

½ Zitrone

100 g Krenfrischkäse

40 g Frischkräuter

20 g Frühlingszwiebel

20 g Butter

Salz, Muskat

20 g Maizena

350 g Spargel

150 g neue Kartoffel

20 g Frischbasilikum

Gewürzgruppe : 1 Pfefferkorn, 2 Wacholderbeeren, 1 Lorbeerblatt, Pastinackenschalen

Spargel waschen, schälen und beginnend von der Ernteschnittstelle in kleine Stücke schneiden.

Spitze in eine Länge von ca 4-5 cm erhalten.

Mit Spargelschalen und Gewürzgruppe den Spargelfond herstellen und die Spitzen darin kochen – danach bereitstellen.

Butter mit Frühlingszwiebeln und geschnittenen Spargelstücken anschwitzen, mit einem Teil des Welschriesings ablöschen, Spargelfond hinzufügen und langsam kochend einreduzieren lassen.

Zwischenzeitlich die neuen Kartoffeln waschen, bürsten und in kleine Würfel schneiden, ein wenig mit Spargelfond bedecken und bereitstellen.

Nachdem die Flüssigkeit etwas reduziert ist fügt man die Kartoffelwürfel und die Sahne hinzu, dann ruhiger weiterköcheln.

Maizena mit Welschriesling verrühren, bereitstellen (Bindung)

Wenn die Kartoffelwürfel beginnen weich zu werden Bindung unter ständigem Rühren einbringen, Hitze beinahe wegschalten, mit Restobers, Frischkäse montieren, abschmecken mit ev. Salz, Muskat, Zitronensaft, Frischkräutern

Steirerspeckschöberl

-

2 Eier

50 g Mehl

10 g Frischkäse

40 g Bauchspeck geräuchert

Vorbereitung: Blech mit Backrohrpapier belegen / leicht an fetten

Speck kleinwürfelig schneiden, Eier in Klar und Dotter trennen

Eiklar zu Schnee schlagen, ein paar Tropfen Zitronensaft hinzufügen

wenigstens Salz, Pfeffer, Muskat einwürzen.

Mit Mehl, Speck, Dotter, Kräutern vermischen, auf vorbereitetes Backblech fingerdick streichen und bei 200 Grad ca 10 min backen, überkühlen, in kleine Würfel oder Rauten schneiden, zur Suppe anrichten.

Diener Glas GesmbH & Co KG

Hauptplatz 30, 8570 Voitsberg

Telefon: 03142 / 22 252

E-Mail: office@diener.cc