Spargelcremesuppe mit Kerbel-Grieß-Klößchen

Zutaten:

Für die Suppe:

Etwa 400 g Suppenspargel
1/2 Zitrone
etwas Zucker
Salz und Pfeffer
200 ml Sahne
200 g Creme fraiche
200 g Sahne geschlagen
2 EL Speisestärke
6 Kerbelzweigchen

Für die Klößchen:

1 großes Ei
60 g Grieß
40 g Butter
Salz
etwas Muskatnuss
1 Bund Kerbel

Zubereitung:

Der Suppe:

Den Spargel schälen. Die Schalen in einem großen Topf mit der gewaschenen, halbierten Zitrone, 1 l Wasser, Salz, Zucker und Pfeffer aufsetzen und ca. 10 Minuten offen kochen lassen. Die Spargelschalen herausnehmen und ca. 0,5 l Spargelbrühe abnehmen (im Rest werden in einem kleinen Topf die in etwa 5 mm lange Stückchen geschnittenen Spargel gekocht).

Mit der Sahne und der Creme fraiche aufkochen und mit der angerührten Speisestärke abbinden. Abschmecken und die Spargelstücke zugeben. Warm halten, aber nicht mehr kochen.

Der Klößchen:

Mit der schaumig gerührten Butter rührt man Ei, Grieß, Salz, ca. 2/3 vom gehackten Kerbel und Muskat glatt an. Den Teig etwa 1 Stunde stehen lassen und mit zwei Teelöffeln Klößchen in kochendes Salzwasser abstechen. Danach lässt man sie auf kleiner Flamme ca. 10 Minuten zugedeckt kochen.

Das Anrichten:

Die Klößchen auf die Teller verteilen, Suppe darauf geben und mit dem Rest vom gehackten Kerbel bestreuen.

Tipp: Ein Muss in der Spargelzeit!