



Spargel-Kartoffel-Suppe

Zutaten für 2 Personen:

1 kg	weißer Spargel
40 g	Butter
1 EL	Geflügelbrühe (Instant)
500 g	Kartoffeln
1 Bund	Dill
150 ml	Crème fraiche
	Salz
	Pfeffer
	Muskatnuss
100 g	milder Räucherlachs

Zubereitung:

Den Spargel schälen und die Stangenenden abschneiden. Den Spargel in ein feuchtes Geschirrtuch einschlagen. Die Spargelschalen mit den – enden und der Hälfte der Butter mit ca. 1 1/2 Liter Wasser und der Geflügelbrühe 30 min kochen lassen.

Die Kartoffeln schälen und klein würfeln. Den Spargel in Stücke schneiden. Den Dill waschen, trocken schüteln und fein hacken.

Den Spargelsud durchseihen.

Die Kartoffeln in der restlichen Butter leicht andünsten, mit dem Sud aufgießen und ca. 15 min garen lassen.

Die Kartoffeln mit der Brühe pürieren und durch ein Sieb streichen.

Die Crème fraiche unterrühren und alles mit den Gewürzen abschmecken. Die Spargelstücke hinzugeben und ca. 12 min darin garen.

Den Lachs in Streifen schneiden. Die Suppe in tiefen Tellern mit dem Lachs anrichten, mit Dill bestreuen und sofort servieren.

