

Crema fria de espárragos blancos (kalte Spargelsuppe)

Spanien (für 4 Personen)

Zutaten:

- 700g (Abtropfgewicht) weisser Spargel eingelegt (im Glas oder Büchse)
- 2 hartgekochte Eier
- 1 Knoblauchzehe
- Olivenöl
- Weissweinessig
- 70g Mandeln
- Salz
- Pfeffer
- Optional: ca. 150g Jamón Serrano (spanischer Schinken) in Scheiben

Vorbereitung:

- Die Spargeln samt aller Flüssigkeit (!) in ein genügend grosses Pürier-Gefäss geben.
- Ebenso die Eier, den Knoblauch, die Mandeln und 1 Esslöffel Essig.
- Die Jamón-Scheiben in kleine Stücke schneiden und als Garnitur bereithalten.

Zubereitung:

- Alles im Pürier-Gefäss mit dem Stabmixer sehr gut pürieren. Dabei etwa 4 Esslöffel Olivenöl langsam zugeben, so dass es eine cremige Emulsion gibt.
- Die Suppenmenge kann man noch anpassen mit Wasser und wenn's zu flüssig wird noch etwas Brot untermixen.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Min. 2 Stunden In den Kühlschrank stellen, bis die Suppe eiskalt ist.
- Zum Servieren in Schalen giessen und mit dem Jamón garnieren. Gerne auch etwas Schnittlauch.

Tipp:

- Eine "lustige" Methode, aber sehr hip in Spanien.
- Wichtig ist der Saft der Einlage. Er gibt den richtigen Geschmack.
- Als Vorspeise 2dl und als Hauptspeise 4dl pro Person.

