

Morchel-Spargel-Suppe mit Blauschimmelkäse

Zutaten (für 6 Teller):

250 g frische Spitzmorcheln (bzw. 20 g getrocknete Spitzmorcheln + 200 ml warmes Wasser)
500 g Suppenspargel
3 Schalotten
10-15 Bärlauchblätter
50 g Butter
100 ml Sherry (medium dry)
50 g Creme fraiche
50 ml süße Sahne
60-90 g Blauschimmelkäse
Salz
Grüner Pfeffer aus der Mühle
1 Würfel „Gemüsebrühe“ (für 1 Liter!)
500 ml Wasser

Zubereitungszeit ca. 90 Minuten

Vorbereitung:

Die Morcheln der Länge nach durchschneiden und auf Sauberkeit kontrollieren. In kleine Würfel schneiden (ca. 5x5mm). [Getrocknete Morcheln werden mit der Käseraspel kleingeraspelt und ca. 2 Stunden in den 200 ml warmem Wasser eingeweicht.]

Die Spargel schälen und in kleine Stücke schneiden. Die Schalotten in dünne Ringe schneiden. Die Bärlauchblätter mit dem Kräuterhobel feinwiegen.

Zubereitung:

Die Butter im Topf zerlassen. Die Schalottenringe zufügen und bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten anschwitzen. Mit dem Sherry ablöschen. Spargel, Bärlauch, Gemüsebrüh-Würfel und den halben Liter Wasser zugeben. Leicht salzen (dabei jedoch den Salzgehalt des Blauschimmelkäses berücksichtigen!) Das Ganze zum Kochen bringen und zugedeckt 20 Minuten leise köcheln lassen. Creme fraiche zugeben und mit dem Mixstab pürieren. Grünen Pfeffer aus der Pfeffermühle, sowie die Morchelwürfel zugeben (bzw. die eingeweichten geraspelten Morcheln samt Einweichwasser). Erneut 10 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit in den Tellern jeweils 10-15 Gramm Blauschimmelkäse (je nach Geschmack) kleinwürfeln.

Die Suppe nun mit der süßen Sahne binden und sofort heiß in die Teller verteilen, damit der Käse anschmelzen kann.

Guten Appetit!