



## Feine Spargelcreme mit Pinienkernen

### Zutaten für 4 Personen

- 250 g weißer Spargel
- Salz
- ½ TL Zucker
- Je 1 unbehandelte Orangen- und Zitronenscheibe
- 3 Frühlingszwiebeln
- 1 EL Kerrygold Original Irische Butter
- 1 TL Mehl
- 3 EL steif geschlagene Sahne
- 100 g Crème fraîche
- Frisch gerieben Muskatnuss
- 1 EL geröstete Pinienkerne

### Zubereitung

Spargel schälen und die Enden abschneiden. Die Spitzen auf einer Länge von 3 cm abschneiden, den Rest der Stangen kleinschneiden.

1 l Salzwasser mit dem Zucker sowie der Orangen- und Zitronenscheibe aufkochen. Die Spargelspitzen darin bei geringer Hitze in etwa 8 Minuten bissfest kochen. Sud durch ein Sieb gießen und etwas abkühlen lassen. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und das dunkle Grün wegschneiden. Das Weiße in Ringe schneiden und mit dem rohen Spargel in der Kerrygold Butter andünsten. Mehl darin anschwitzen, Spargelsud unter Rühren zugießen und etwa 10 Minuten kochen lassen, bis der Spargel weich ist.

Die Suppe im Mixer oder mit dem Stabmixer pürieren und durch ein feines Sieb gießen. Sahne mit der Crème fraîche unterrühren. Die Suppe mit den Spargelspitzen nochmals erwärmen, aber nicht kochen. Mit Salz und Muskat abschmecken.

Die Spargelcremesuppe in vorgewärmte Teller verteilen und mit den Pinienkernen garnieren.