

## Spargelcremesuppe mit Sesam und Koriander

Von SWR4 Moderatorin Corinne Schied

### **Zutaten für die Brühe**

1000g weißer Spargel, auch Schalen und Spargelreste  
 1 l Wasser  
 200 ml Weißwein  
 0,5 Bio-Zitrone, geviertelt  
 1 Stück Ingwer, daumendick, geschält  
 2-3 EL Sojasauce  
 1,5 TL Salz  
 1 TL Zucker  
 5 Pfefferkörner, angedrückt

### **Außerdem**

1-2 EL Pflanzenöl, z.B. Erdnussöl zum Anbraten  
 400 ml Kokosmilch  
 Salz, Pfeffer frisch gemahlen  
 Zucker, Cayennepfeffer und Zitronensaft  
 Sesam, weiß  
 1 Handvoll Koriander, fein gezupft

### **Zubereitung**

Für die Brühe Schalen und Endstücke vom Spargel mit allen Zutaten einmal aufkochen und 45 Minuten köcheln lassen. Die Brühe kann auch über Nacht ziehen.

Den Spargel schräg in Stücke schneiden. Die Spitzen werden später die Einlage sein! Die Spargelstücke nun in einem Topf in Erdnussöl hell anschwitzen. Dabei rühren.

Die Spargelbrühe durch ein Sieb dazugeben und das Gemüse bissfest kochen. Nun die Spargelspitzen aus der Brühe holen und warmhalten.

Den übrigen Spargel jetzt weichkochen. Je nachdem, wieviel Flüssigkeit noch im Topf ist, etwas davon ausschöpfen und beiseite stellen. Dann die Kokosmilch dazugeben, einmal aufkochen und alles pürieren. Eventuell durch ein Sieb streichen.

Die Suppe noch einmal aufkochen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker, Cayennepfeffer und Zitronensaft mutig abschmecken.

Die Spargelspitzen auf die Teller verteilen, die Suppe angießen und mit etwas Sesam und Koriander servieren.