



[Drucken](#)

## Bärlauch-Cremesuppe mit Spargel



Zutaten für 4 Personen

Für die Suppe:

- 1 l Geflügelbrühe
- 300 g weißer Spargel
- 1 junge Lauchstange
- ¼ Fenchelknolle
- 40 g Kartoffel
- 1 EL bayer. Butter
- 50 ml Weißwein (fränkischer Riesling)
- Salz, Pfeffer, Muskat

Für die Bärlauch-Butter:

- 80 g Bärlauchblätter
- 100 g weiche bayer. Butter
- ½ TL Salz
- ½ TL gehackte Fenchelsamen

### Zubereitung:

1. Zuerst die Bärlauchbutter vorbereiten: Bärlauch waschen, die Stiele entfernen. Die Hälfte des Bärlauchs kurz blanchieren, die andere Hälfte roh lassen. Zusammen mit Butter, Salz und Fenchelsamen im Blitzhacker fein pürieren, so dass eine schöne grüne Butter entsteht, kaltstellen.
2. Geflügelbrühe zum Kochen bringen, den Spargel schälen, schräg in lange 5 mm dicke Scheiben schneiden und in der Brühe ca. 10 Min. bissfest kochen. Den Spargel mit einem Sieblöffel aus der Brühe heben und in einer flachen Schüssel beiseite stellen.
3. Lauch und Fenchel waschen, Wurzeln und welke Blätter entfernen, den Rest klein schneiden. Kartoffel schälen und in kleine Würfel schneiden. Das Gemüse mit 1 EL Butter einige Minuten andünsten, evtl. einige Lauchringe für die Dekoration herausnehmen und beiseite legen. Das Gemüse mit Weißwein ablöschen und um die Hälfte einkochen. Die Suppe mit Brühe aufgießen und 15 Min. kochen, bis das Gemüse weich ist.
4. Die Suppe im Mixer pürieren, dabei nach und nach die Bärlauchbutter dazugeben. Abschmecken und zusammen mit den Spargelscheiben auf dem Herd noch einmal kurz aufkochen dann servieren.

### Tipp:

Dazu passen sehr gut in Olivenöl geröstete Weißbrotscheiben, die mit Mozzarella kurz überbacken werden.