



Spargel Meerrettich Suppe mit Sake Tapioka



Rezept für 4

Zutaten Suppe

3 Schalotten, fein
geschnitten
400 g weisser Spargel,
geschält und in Scheiben
geschnitten
50 g Butter
1 dl Weisswein
5 dl Gemüsefond
4 dl Kokosmilch
Salz
Pfeffer aus der Mühle
2 EL Meerrettich, gerieben

Zutaten Tapioka

100 g Tapiokaperlen
Salz
5 EL Sake
2 EL Rapsöl
1 Prise Zucker
1 EL Ingwer, fein gehackt

Anrichten

2 Spargel, geschält

Zubereitung Suppe

Für die Suppe Schalotten und Spargel in Butter andünsten. Mit dem Weisswein ablöschen. Gemüsefond und Kokosmilch dazugeben und 15 Minuten köcheln lassen. Anschliessend den Meerrettich dazugeben und mixen. Durch ein Sieb streichen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zubereitung Tapioka

Ca. 5 dl Salzwasser zum Kochen bringen, Tapioka dazugeben und 4 Minuten unter Rühren köcheln. Weitere 4 Minuten ziehen lassen. Unter kaltem Wasser abschrecken und mit den restlichen Zutaten gut verkneten, sodass sich die Perlen voneinander lösen.

Anrichten

Spargel in feine Streifen gehobelt mit etwas Suppe einmal aufkochen und mit dem Tapioka auf der Suppe anrichten.