

# Spargelsuppe mit Olivenöl und sautierten Riesencrevetten



## Rezept für 4

### Zutaten

400 g grüne Spargeln  
3 dl Rahm  
3 dl Gemüsebouillon  
1 Knoblauch, halbiert,  
Keimling entfernt  
1 dl Olivenöl  
8 Riesencrevetten,  
ausgelöst, halbiert,  
entdarnt  
Salz, Pfeffer

### Zubereitung Suppe

Die Spargeln unten ca. 2 cm abschneiden und zu einem Drittel schälen. Die Spitzen abschneiden und beiseitestellen. Die Spargelstrünke je nach Dicke halbieren oder vierteln und in kleine Würfel schneiden. In einen Vakuierbeutel füllen, Bouillon dazugeben, etwas salzen und mittel vakuumieren. Mit Dämpfen 80 °C während 1 Stunde garen. Aus dem Garraum nehmen und die Spargelstrünke in ein Mixerglas geben. Zusammen mit dem Rahm pürieren und in eine Pfanne giessen. Beiseitestellen. Die Spargelspitzen fein schneiden und auf ein ungelochtes Edelstahlblech legen. Mit Dämpfen 80 °C während 10 Minuten garen. Aus dem Garraum nehmen und in die Spargelsuppe geben. Die Suppe aufkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Knoblauch pressen und dazugeben. Beiseitestellen.



## Anrichten

# Zubereitung Riesencrevetten

In einer Bratpfanne etwas Olivenöl erhitzen. Die Riesencrevetten salzen und im Öl braten. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.

## Anrichten

Die Suppe auf vier Teller verteilen. Die Riesencrevetten hineinlegen und mit ein paar Tropfen Olivenöl verfeinern.

# Garstufe Spargeln (Strünke, Vakuumiert)

Mit Vorheizen

1 Stunde | Dämpfen 80 °C

# Garstufe Spargeln (Spargelspitzen)

Mit Vorheizen

10 Minuten | Dämpfen 80 °C