



# SPARGEL LIEBT SILVANER

## SPARGEL-BÄRLAUCH-RAHM-SÜPPCHEN

Ein Rezept von der 64. Fränkischen Weinkönigin Carolin Meyer

### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

1 mittelgroße Zwiebel  
1 TL Butter  
150 ml Sahne  
400 g regionaler, weißer Spargel  
100 ml Silvaner  
1 TL Zitronensaft  
400 ml Gemüsebrühe  
10 Blätter Bärlauch  
Muskat, frisch gemahlen  
Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen  
Salz  
Zucker

Außerhalb der Bärlauch-Saison ist Schnittlauch eine passende Alternative zu diesem Gericht.



### ZUBEREITUNG

Den Spargel schälen und in feine, ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden und die Spargelspitzen beiseite stellen.

Den Bärlauch waschen, fein hacken und einen Teil für die Garnitur beiseite stellen. Die Zwiebel in feine Würfel schneiden.

Die Butter in einen Topf geben und die Zwiebel darin glasig dünsten, aber nicht braun werden lassen. Spargelscheiben dazugeben und mit Silvaner ablöschen.

Alles reduzieren lassen, bis die Flüssigkeit fast verdampft ist. Gemüsebrühe hinzugeben und bei mittlerer Hitze 10 Minuten kochen lassen. Parallel dazu die Spargelspitzen in etwa 100 ml Wasser mit Salz und einer Prise Zucker 5 Minuten kochen. Anschließend die Spitzen abgießen und die Kochflüssigkeit aufheben.

Sahne und gehackten Bärlauch hinzugeben, mit frisch gemahlenem Muskat und Pfeffer abschmecken, kurz aufkochen lassen und vom Herd nehmen.

Die Suppe mit einem Zauberstab pürieren bis ein feiner Sahneschaum entsteht. Je nach Konsistenz noch etwas Kochflüssigkeit hinzugeben.

Die Suppe auf dem Teller anrichten und die Spargelspitzen dazugeben. Zum Schluss mit fein gehacktem Bärlauch oder Bärlauchöl garnieren.



### WEINTIPP

Ortswein oder Erste Lage  
Kräftiger Silvaner mit kräuteriger Charakteristik, guter Reife und harmonischem Süße-Säure-Spiel

