

Spargelcremesuppe mit Fenchel, Orange und Krabben

Zutaten:

3000 g frischer weißer Spargel
5-6 Kartoffeln
250 g Butter
2 Stangen Lauch
4 große Zwiebeln
4 Zehen Knoblauch
250 ml Creme Fraiche
1,5 Liter Gemüsebrühe
1 Liter Orangensaft
150 g Zucker
500 ml Sahne
3 große Fenchel
500 g Krabbenfleisch, Menge nach Belieben anpassen
Salz und Pfeffer und etwas Chili (nach Bedarf!)

Zubereitung

Den Spargel waschen, schälen und die unteren Enden abschneiden. Die Spargelstangen in mundgerechte Stücke schneiden, den Fenchel putzen und die Knollen in feine Streifen schneiden. Das Fenchelgrün hacken.

Kartoffeln in Stücke schneiden.

Zwiebeln, Lauch und Knoblauch hacken und mit der Butter in einem ausreichend großen Topf anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen, bis die Zwiebeln glasig sind.

1,5 Liter Gemüsebrühe hinzu geben und aufkochen. Dann die Spargel- und Kartoffelstücke hinzu geben und ca. 30 Min. kochen lassen. Nach 20 Min. die Sahne und den Creme Fraiche dazu geben.

Nach ca. 30 Min. alles einmal mixen und den Orangensaft hinzu geben.

Nach Geschmack mit Salz, Pfeffer, Zucker und Chili würzen.

Krabbenfleisch direkt in die Suppe geben, wahlweise in die Teller, mit Spargelsuppe auffüllen, mit Fenchelgrün bestreuen.