



### Feine Spargel-Orangencremesuppe

mit frittierten Möhren (für 4 Personen)

#### Zutaten

8 Stangen Spargel (weiß)  
2 Karotten  
1 Stange Lauch  
1 Bund Kerbel  
1/4 l Orangensaft  
1/4 l Karottensaft  
Zitronensaft  
400 ml Gemüsebrühe  
400 ml Milch  
250 ml Sahne  
2 EL Butter  
Muskatnuss  
etwas Mehl  
Salz



#### Zubereitung

Für die Spargelsuppe den Spargel schälen, die Spitzen abschneiden und zur Seite stellen. Den Rest der Stangen würfeln. Den Lauch putzen und in Stücke schneiden. Nun den Lauch, die Spargelwürfel und den Kerbel in der Butter anschwitzen, salzen und mit der Gemüsebrühe und der Milch aufgießen. Gemüse weich köcheln lassen. Dann die Suppe pürieren, durch ein Sieb streichen, mit geriebener Muskatnuss und ein paar Spritzern Zitronensaft abschmecken. Nun den Orangensaft und den Möhrensaft in einen Topf geben und kräftig einkochen, bis er etwas dick geworden ist.

Die Spargelspitzen in dünne, längliche Streifen schneiden und in Butter bissfest braten. Sahne halbsteif schlagen. Suppe nochmals erhitzen – eventuell durch Einrühren von eiskalter Butter binden – die geschlagene Sahne einrühren und vorsichtig umrühren. Die Möhren schälen, in sehr dünne Streifen schneiden und in einer Schüssel mit etwas Mehl durchkneten. Nun die Möhrenstreifen in der Pfanne mit Öl leicht knusprig braten und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Zum Anrichten die Suppe und die gebratenen Spargelspitzen auf vier Teller verteilen, den eingekochten Orangen- und Möhrensaft dazu geben und die frittierten Möhren mittig darauf setzen.

Das Herzblut St. Pauli Küchenteam wünscht einen guten Appetit!

