Spargelcremesuppe

Zutaten (4 Portionen als Hauptgericht, 6-8 als Vorspeise):

1 kg Spargel (Spargelschalen)
1 kg Spargel , geschält
2 Liter Gemüsebrühe oder leicht gesalzenes Wasser
n. B. Erbsen , optional
60 g Butter
60 g Mehl
3 Eigelb
100 ml Sahne
1 m.-große Zwiebel(n)
etwas Olivenöl oder Butter zum Anschwitzen
Salz und Pfeffer zum Abschmecken
evtl. Croutons
evtl. Schinkenwürfel , geröstet

Zubereitung:
Am Vortag:
Die Spargelschalen in der nur leicht gewürzten Gemüsebrühe oder leicht gesalzenem Wasser 60 – 90 Minuten köcheln. Wenn die Brühe nicht reicht um die Schalen zu bedecken, etwas mehr Brühe oder Wasser zufügen.
Die Schalen in der Suppe abkühlen lassen. Später aber nicht mehr als 2 Liter der Suppe verwenden. Der Rest kann für spätere Verwendung eingekocht oder eingefroren werden.Am

nächsten Tag:
Die Suppe abseihen und kalt stellen.
Den Spargel schälen, die Köpfe abschneiden und die Stangen in ca. 1 cm lange Stücke schneiden.Von der Suppe 1 Liter abnehmen und zuerst die Köpfe und danach die Stangenstücke darin garen. Abseihen und beiseite stellen.
Wenn Erbsen als Einlage gewünscht sind, diese jetzt in der Suppe garen und beiseite stellen.

Flexi mit grauer Gummilippe, 140 °C, Kochstufe I.
Die Zwiebel fein würfeln und in etwas Olivenöl oder Butter anschwitzen. Die Butter zugeben und erhitzen, dann nach und nach das Mehl zugeben und goldgelb anschwitzen.
Die Temperatur auf 100 °C reduzieren.
Jetzt die kalte Suppe nach und nach zugeben. Wenn diese klumpenfrei eingerührt ist, die heiße Suppe zugeben. Unter ständigem Rühren mit Flexi auf Kochstufe I ca. 10 Minuten köcheln lassen.
Die Temperatur auf 85 °C reduzieren. Den Flexi rausnehmen.
Die Spargelstückchen mit ein wenig Suppe in den Blender geben und auf höchster Stufe pürieren, oder mit einem Pürierstab direkt in der Schüssel pürieren.
Alles zurück in die Schüssel geben und den Ballonbesen einsetzen. Ein wenig heiße Suppe zurückhalten.

Ballonbesen 85 °C, Rührstufe 2 – 3
Nicht vergessen: Powerknopf drücken, bis die Geschwindigkeit erreicht ist. Nicht schneller, sonst muss die Küche renoviert werden.Die Eigelbe mit der Sahne verquirlen. Ein wenig von der heißen Suppe mit einem Schneebesen einrühren.
Die Sahne-Eigelb-Suppenmischung bei laufendem Ballonbesen langsam in die Schüssel gießen.
Ein paar Minuten auf 85 °C rühren lassen, bis die Masse abbindet.
Temperatur ausstellen und noch 1 – 2 Minuten rühren lassen. Dann mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Zum Servieren die Spargelköpfe und Erbsen auf die Teller verteilen und mit der Suppe übergießen. Nach Wunsch mit Croutons und gerösteten Schinkenwürfelchen servieren.

Frankforder Risoddo (Frankfurter Risotto)

Zutaten:
1 Päckchen Griee Sooß Kräuter (Petersilie, Schnittlauch, Sauerampfer, Borretsch, Kerbel, Kresse, Pimpinelle)
1 Zwiebel
Olivenöl oder Butterschmalz
100ml Apfelwein oder Weißwein
350g Risottoreis (Carnaroli, Vialone oder Arborio)
1L Brühe (Rindssuppe, Geflügelfond, Gemüsebrühe).
Salz &Pfeffer
4 Rindswürste von Gref Völsing

Zubereitung:
Die Suppe aufkochen und heiß halten.
Kräuter belesen, waschen und etwas klein schneiden.

Multi mit Messer oder Blender
Kräuter im Multi oder Blender mit ein wenig von der Suppe klein mixen.
Flexi mit grauer Gummilippe, Kochstufe, 140°C
Die Zwiebeln klein würfeln und mit dem Olivenöl anschwitzen.

Reis zugeben und glasig werden lassen.
Mit dem Wein ablöschen und den Wein komplett reduzieren lassen.
Etwas von der Suppe angießen.
Temperatur auf 100°C zurück stellen und Intervallstufe II
Immer wenn der Reis die Suppe aufgenommen hat etwas Suppe nachgießen. Wenn die Suppe nicht reicht mit heißem Wasser weiter machen. So lange bis das Risotto die gewünschte Schlotzigkeit erreicht hat.

Zum Schluß die gemixten Kräuter zugeben und mit S&P abschmecken. Noch ein oder zwei Minuten auf Kochstufe weiter rühren lassen.

Die Rindswürste in leicht gesalzenem Wasser heiß ziehen lassen (NICHT kochen) und das Risotto mit je einer Rindswurst servieren.