Weiße Spargelschaumsuppe mit blauem Kartoffelring und Tempura-Kräutern

Kategorien:	Gemüse, Suppen/Eintöpfe, Vegetarisch, Vorspeisen
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

Butterschmalz
Zwiebel
Spargel
1 Kartoffel
Suppenfond
Obers
Blaue Kartoffeln
Bindgarn
Mehl
Wasser
Brennnesseln (oder andere Kräuter)

Zubereitung

Zwiebel schälen und fein schneiden, in Butterschmalz anbraten, mit Mehl stauben und mit Suppenfond ablöschen.
Den Spargel und eine Kartoffel schälen und schneiden und in die Suppe geben.
Mit Obers aufgießen und köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist.
Die Suppe pürieren und durch ein Haarsieb streichen.
Für die Kartoffelringe die blauen Kartoffeln schälen und mit dem Sparschäler der Länge nach in dünne Streifen schneiden.
Einen Metall-Anrichtering mit Backpapier umwickeln und darauf die Kartoffelstreifen wickeln, mit Bindgarn fixieren.
Die Kartoffelringe in heißem Frittierfett herausbacken.
Für die Tempurakräuter aus Mehl, Eiswürfel, Salz und Wasser einen flüssigen Backteig herstellen.
Die Kräuter (z.B. Brennnessel) durch den Teig ziehen und in heißem Fett frittieren.
Die heiße Spargelsuppe in eine iSi Flasche einfüllen und in eine Suppenschale sprühen.
Den Kartoffelring in die Suppe stellen und mit den Tempurakräutern servieren.