

# Grüne Spargelcremesuppe - Rezept von Benedikt Faust

Die Spargelsaison kommt – jedes Jahr aufs Neue! Passend verwöhnt uns Benedikt Faust mit dem beliebten Gemüse im Suppenformat. Diese grüne Spargelcremesuppe mit einer Einlage aus Shrimps und raffiniertem Baconschaum muss man mal probiert haben.

---

[Rezept herunterladen](#)

## Zutaten

- Für die Suppe
    - 500 g grüner Spargel
    - 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
    - 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
    - 750 ml Gemüsebrühe
    - 200 ml Sahne
    - Salz und Pfeffer nach Geschmack
    - 2 EL Olivenöl
    - 200 g Shrimps, geschält und entdarnt
    - einige Tropfen Zitronensaft
  - Für den Baconschaum
    - 200 ml Sahne
    - 100 g Bacon, fein gewürfelt
    - 1 TL Dijonsenf
    - Salz und Pfeffer nach Geschmack
-

# Zubereitung

## Schritt 1

Die Enden des grünen Spargels abschneiden und den Spargel in kleinere Stücke schneiden. Die Spitzen beiseitelegen.

## Schritt 2

In einem großen Topf das Olivenöl erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten. Die Spargelstücke (ohne Spitzen) hinzufügen und einige Minuten anbraten.

## Schritt 3

Mit Gemüsebrühe ablöschen und etwa 15–20 Minuten köcheln lassen, bis der Spargel weich ist. In der Zwischenzeit die Spargelspitzen in wenig Wasser mit etwas Salz ca. 3–4 Minuten bissfest kochen.

## Schritt 4

Die Suppe vom Herd nehmen, Sahne hinzufügen und mit einem Stabmixer pürieren, bis sie glatt ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Suppe zurück auf den Herd stellen und warmhalten.

## Schritt 5

Die Shrimps in einer Pfanne mit etwas Olivenöl und Knoblauch für ca. 2–3 Minuten kurz und ganz leicht angaren, bis sie rosa sind. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

## Schritt 6

Die Baconstücke in einer Pfanne auslassen, bis sie knusprig sind. Die Sahne in einen kleinen Topf geben, den Bacon und Dijonsenf hinzufügen und mit einem Stabmixer mixen. Die Mischung durch ein Sieb streichen, um die festen Bestandteile zu entfernen. Die flüssige Mischung in einen Espuma-Siphon füllen, eine Patrone aufschrauben und kräftig schütteln.

## Schritt 7

Die Suppe in Schüsseln füllen, mit einigen Spargelspitzen und Shrimps garnieren. Zum Schluss den Baconschaum darüber geben.

---

## Benedikts „Faust“regel:

Mit diesen Produkten wird's besonders lecker



**KITCHENAID®**  
KSM125MP Artisan  
Küchen- maschine, mit  
Flex- Rührer und Edelstahl-  
schüssel, 3tlg.-Set

**€ 479,99**



**WOLL®** Diamond Active  
Lite 22x22cm Kochtopf mit  
integriertem Siebeinsatz

**€ 159,98**



**KOCHBLUME®**  
Gewürzmöhlen inkl.  
Auffangkappe 5  
verstellbare Mahlgrade, 2  
Stück

**€ 54,99**



**EASIYO** Joghurt  
griech. Art Frucht  
für 4kg sortenrei

**€ 22,99**

€ 23,95 - € 27,37