



Ein echter Genussmoment - und dazu Wein von Blanchet



Privatsphäre-Einstellungen

Diese Seite nutzt Website-Tracking-Technologien von Dritten, um ihre Dienste anzubieten, stetig zu verbessern und Werbung entsprechend den Interessen der Nutzer anzuzeigen.

[↔ Datenschutz](#) [↔ Impressum](#)

Einstellungen

Alles akzeptieren

Zutaten

1 kg	grüner Spargel
4	Jakobsmuscheln
200 ml	Blanchet Blanc de Blancs
150 ml	Wasser
500 ml	Gemüsebrühe
100 g	grüne Tiefkühlerbsen (frisch oder tiefgekühlt)
150 g	Kartoffeln (am besten vorwiegend festkochend)
2	Schalotten
80 g	Butter
150 ml	Sahne
30 ml	Milch
etwas	Salz
etwas	Pfeffer
etwas	Muskatnuss

Zubereitung

1

Den Spargel eventuell schälen, jedoch auf jeden Fall vom unteren holzigen Ende befreien. In Stücke schneiden.

2

Die Kartoffeln schälen. Zusammen mit dem Wasser, Wein und der Brühe etwa 20 Minuten leicht bissfest garen.

3

Nun den Spargel und die Erbsen (bis auf 8 kleine Stangen) hinzugeben und für 5 Minuten mitkochen lassen.

4

Jetzt die Sahne hinzugeben und alles mithilfe eines Pürierstabes fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer die Suppe abschmecken.

5

Die Hälfte der Butter in einer Pfanne zerlassen und den restlichen Spargel, sowie die Schalotten hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

...und dazu Blanchet Blanc de Blancs
Trocken



Privatsphäre-Einstellungen

Diese Seite nutzt Website-Tracking-Technologien von Dritten, um ihre Dienste anzubieten, stetig zu verbessern und Werbung entsprechend den Interessen der Nutzer anzuzeigen.

[↔ Datenschutz](#) [↔ Impressum](#)

Einstellungen

Alles akzeptieren

7

Milchaufschäumer aufschlagen und mit Muskatnuss abschmecken.

8

Nun die Suppe in Schälchen anrichten. Die Spargelstangen und die Jakobsmuscheln darauf geben. Zum Schluss mit dem Milchschaum garnieren und dazu ein Glas Weißwein genießen.

[Hier geht's zum Blog Foodistas](#)

Diese Website wurde mit [toujou](#) gebaut



Privatsphäre-Einstellungen

Diese Seite nutzt Website-Tracking-Technologien von Dritten, um ihre Dienste anzubieten, stetig zu verbessern und Werbung entsprechend den Interessen der Nutzer anzuzeigen.

[↔ Datenschutz](#) [↔ Impressum](#)

Einstellungen

Alles akzeptieren