Spargelcremesuppe mit Wildreis

1 kg zarter, grüner Spargel (möglichst dünne Stangen)
30 g Butter
750 ml Gemüsebrühe
100 g Crème fraîche
250 g USA Wildreis (gekocht)
Salz
weißer Pfeffer
Zitronensaft
Kerbelblättchen

Zubereitung:

Den Spargel im unteren Drittel schälen, Spargelköpfe abschneiden und beiseite legen. Den restlichen Spargel klein schneiden und in der heißen Butter anbraten.

Brühe zugießen und den Spargel bei mittlerer Hitze weich dünsten. Inzwischen die Spargelköpfe 1 Minute blanchieren. Den weich gedünsteten Spargel pürieren, Crème fraîche, Wildreis und die Spargelköpfe hinzufügen und kurz erhitzen. Die Suppe sollte eine sämige Konsistenz haben.

Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken, Portionsweise mit Kerbelblättchen bestreut servieren