Spargelsuppe mit Curry an Erdbeer-Zwiebel Kompott

Zutaten

1 Schalotte(n)

20 ml Aceto balsamico

10 ml Essig, (Rotweinessig)

Salz und Pfeffer, schwarz, grob gemörsert

200 g Erdbeeren

30 g Gelierzucker, 2:1

500 g Spargel

450 ml Wasser

50 ml Weißwein

25 ml Sahne

2 TL Currypulver

20 g Butter

20 g Mehl

4 Eigelb

1 TL Zucker

Muskat, frisch gerieben

etwas Zitronensaft

Zubereitung

Die Schalotte in feine Streifen schneiden und mit Essig und etwas Salz und Pfeffer in einem Topf zum Kochen bringen. Nach 2-3 Minuten den Gelierzucker und die in Scheiben gechnittenen Erdbeeren hinzu geben, aufkochen lassen und ein paar Minuten kochen. Den Spargel schälen und in kurze Stücke schneiden. Die Spargelschalen 15 Minuten im Wasser kochen, abgießen, dabei den Sud auffangen. Den Sud mit Salz und Zucker würzen, den Weißwein dazu geben. Die Spargelstücke darin etwa 15 Minuten kochen, dann heraus nehmen und beiseite stellen. Butter in einem Topf zerlassen, den Curry dazu geben und kurz darin leicht anrösten, das Mehl dazu geben und hell anschwitzen, mit dem Sud unter Rühren ablöschen. Die Sahne unterrühren, die Suppe unter ständigem Rühren zum Kochen bringen und nochmals abschmecken. Die Eigelbe mit 2 EL der Suppe verrühren, dann in die Suppe rühren. Nicht mehr kochen lassen, sonst flockt das Eigelb aus. Die Spargelstücke einlegen. Die Suppe mit dem Balsamico abschmecken, in Suppenteller geben und in die Mitte etwas von dem Erdbeer-Zwiebel-Kompott setzen.