

Vorspeisen

Mandelsuppe mit Chorizo

Zutaten für 4 Portionen als Hauptgang:

Für die Mandelsuppe:

- 5 EL Olivenöl
- 200 g Mandelblättchen
- 2 Schalotten
- 4 frische Knoblauchzehen
- 1 Stange Staudensellerie
- 1 Chilischote
- 1 l Hühnerbrühe
- 300 ml Sahne
- Salz, Pfeffer, Zitronensaft

Für die Einlage:

- 4 EL Olivenöl
- 100 g Chorizo
- 1 kleine Stange Staudensellerie, ca. 50 g

Zubereitung:

- Für die Mandelsuppe 3 EL Olivenöl in einem Topf erwärmen und darin bei mittlerer Hitze Temperatur die Mandelblättchen unter gelegentlichem Wenden rösten. Sobald sie eine schöne, goldbraune Farbe angenommen haben und zu duften beginnen, die Mandelblättchen aus dem Topf nehmen und beiseite stellen.
- Schalotten und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Staudensellerie waschen und ebenfalls würfeln. Restliches Olivenöl erhitzen und darin das Gemüse farblos anschwitzen.
- Mandelblättchen, einige wenige Ringe der Chilischote und Hühnerbrühe zufügen und alles zum Kochen bringen. Das Ganze köcheln lassen, bis die Flüssigkeit auf etwa die Hälfte einreduziert ist.
- Währenddessen die Chorizowurst in feine kleine Würfel schneiden, Staudensellerie waschen und sehr fein würfeln. Olivenöl in einer Pfanne leicht erhitzen, Staudensellerie und Chorizowurst darin kurz anschwitzen. Das Gemüse sollte noch Biss haben.
- Sahne zur Mandelsuppe gießen, einmal aufkochen lassen und mit einem Pürierstab sorgfältig mixen. Die Suppe mit Saz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.
- Suppe in Teller geben und das Chorizo-Gemüse hinzufügen. Sofort servieren.

Eindeutige ID: #1126

Verfasser: Markus

Letzte Änderung: 24-08-2025 11:13