

Ajo Blanco

Kalte Mandelsuppe



Zubereitung

Mandeln in eine feuerfeste Schüssel geben, mit kochend heissem Wasser übergossen und einige Minuten ziehen lassen.

Wasser abgiessen, Mandeln aus ihrer Haut drücken und zusammen mit dem Olivenöl in einen Mixer geben. Knoblauch, Essig und Salz zugeben und alles verflüssigen. Bei laufendem Motor 340 ml kaltes Wasser zugeben.

Suppe in eine Schüssel giessen, mit Plastikfolie bedecken, etwas abkühlen lassen. Anschliessend im Kühlschrank komplett durchkühlen lassen.

Kurz vor dem Servieren Eiswürfel dazugeben, in Teller verteilen. Trauben und Apfel in Streifen schneiden und Suppenteller garnieren, etwas Olivenöl darüber tröpfeln.

Zutaten für 4 Personen

- 200 g ungeschälte Mandeln
- 200 ml Spanisches Olivenöl «extra vergine»
- 3 Knoblauchzehen
- 1 TL Sherry Essig
- 1 TL Salz

- 8 Eiswürfel
- 12 blaue Trauben
- 1 Apfel