

Suppen Rezepte

Spanische Ajo Blanco - Kalte Knoblauch Suppe

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Suppe, Vorspeise, Spanien, International, Gazpacho

150 g	Mandelkerne (ohne Haut)	125 ml	Olivenöl (extra vergine)
1 Liter	Milch	100 g	Kleine grüne Weintrauben - (möglichst kernlos)
10	kleine Zehen junger Knoblauch (25 - g)	2	Essl. Pinienkerne
200 g	Frisches Weißbrot		Salz, weißer Pfeffer

1. Die Mandelkerne in der Moulinette grob mahlen und 24 Stunden in der Milch im Kühlschrank einweichen.
2. Am nächsten Tag die Milch mit den aufgeweichten Mandeln mit kräftigem Druck durch ein Sieb pressen (im Sieb verbleibende Mandeln wegwerfen).
3. Die Knoblauchzehen pellen und grob hacken. Das Weissbrot entrinden und in kleine Stücke teilen. Die Brotstücke und den Knoblauch in die Mandelmilch geben und alles mit einem Schneidstab oder im Mixer fein pürieren.
4. Das Öl in dünnem Strahl bei laufendem Schneidstab in die Flüssigkeit geben, so dass sie eine leichte Bindung erhält.
5. Die Trauben abziehen und halbieren. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett hellbraun rösten. Den Ajo blanco mit Salz und Pfeffer würzen, in Portionsschüsseln geben und mit Trauben und gerösteten Pinienkernen garniert servieren. Zubereitungszeit: 30Minuten (plus Zeit zum Einweichen) Pro Portion (bei 6 Portionen)10 g E, 35 g F, 26 g KH = 460 kcal (1928 kJ)