

Kochen**Caroline Autenrieth****Montag, 06.08.2024****Kalte Mandelsuppe (Ajo Blanco) mit Feigen****Für 4 Personen****Zutaten**

200 g Mandeln, natur
6 Feigen
80 g Weißbrot
120 ml Olivenöl, extra vergine
6 EL Sherryessig
2 Knoblauchzehen
etwas Salz
250 g Eiswürfel
200 g Wasser

Außerdem

1 EL Mandelblättchen, nach Belieben

Zubereitung

1. Mandeln mit kochendem Wasser übergießen, abtropfen und etwas abkühlen lassen. Mandeln häuten.
2. Das Brot in etwas kaltem Wasser einweichen. Knoblauch abziehen und fein hacken. 4 Feigen schälen.
3. In einen Standmixer zuerst die Mandeln, Brot, Knoblauch und mit etwa 50-80 ml Wasser fein pürieren.
4. Anschließend 100 ml Olivenöl, Feigen, Salz, übriges Wasser, Essig und Eiswürfel zugeben. Alles fein pürieren und mixen, bis eine samtartige Suppe entsteht.
5. Die Suppe dann ca. 2 Stunden kühlen.
6. Die übrigen Feigen in dünne Scheiben schneiden. Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett rösten. Herausnehmen und abkühlen lassen.
7. Suppe auf Tellern anrichten. mit dem übrigen Olivenöl, Feigen und Mandelblättchen anrichten und servieren. Dazu passt Baguette.

Tipp: Es muss nicht unbedingt Sherryessig sein, Apfelessig oder Weinessig - in etwas geringerer Dosis- passen auch gut. Wer keine Eiswürfel hat, nimmt nur Wasser. Dann verlängert sich die Ruhezeit im Kühlschrank etwas.