

Mandelsuppe

4-Personen

Zutaten:

1	-	Stück Lauch ca. 10cm lang
2	-	kleine Zweige Stangensellerie aus dem innern der Staude
1	-	grosse Karotte
1	-	Schalotte
2	-	EL Butter
100	-	gr gemahlene geschälte Mandeln
½	-	dl trockener Sherry
1	-	Liter Gemüse- oder Hühnerbouillon
50	-	gr Mandelblättchen
2	-	Eigelb
1	-	dl Rahm
etwas	-	Salz
etwas	-	Pfeffer schwarz aus der Mühle

Zubereitung:

Den Lauch in feine Ringe schneiden. Den Stangensellerie rüsten und mitsamt schönem Grün in dünne Scheibchen schneiden. Die Karotte schälen und in kleinste Würfeli schneiden. Die Schalotte schälen und fein hacken.

In einer mittleren Pfanne die Butter schmelzen. Die Schalotte und alle Gemüse sowie die gemahlenden Mandeln darin 3-4 Minuten andünsten.

Dann den Sherry und die Bouillon dazugießen und aufkochen. Die Suppe zugedeckt etwa 15-Minuten leise kochen lassen.

Inzwischen in einer trockenen Pfanne ohne Fettzugabe die Mandelblättchen rösten. In einer kleinen Schüssel Eigelb und Rahm gut verrühren.

Unmittelbar vor dem Servieren die Suppe nochmals aufkochen. Die Eigelb-Rahm Mischung in die heisse Suppe rühren, diese kurz vors Kochen bringen, dann sofort von der Herdplatte ziehen, damit die Eigelb nicht gerinnen.

Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In vorgewärmte Teller oder Suppentassen anrichten und mit Mandelblättchen bestreuen.

Sofort Servieren.