

Blumenkohlschaumsuppe mit Tahiti Vanille und hell karamellisierten Mandeln

Weinempfehlung: *anetteclosheim Blanc*



Rezept für vier Portionen

Für die Suppe:

1 El Olivenöl
 2 geschälte Schalotten
 1 junge geschälte Knoblauchzehe
 100 ml Weißwein (*anetteclosheim Blanc*)
 600 ml Geflügelfond
 300 g geputzten Blumenkohl
 Mark von ½ Tahiti Vanille
 Fleur de sel
 Chili aus der Mühle

Knoblauch, Schalotten in grobe Streifen schneiden und im Öl hell anschwitzen. Mit Weißwein (Blanc) ablöschen und Geflügelfond aufgießen. Geputzten Blumenkohl hinzufügen und für ca. 12-15 Minuten bei geringer Hitze weich garen. Das Vanillemark aus der Schote lösen und in den Suppenansatz geben. Den Suppenansatz mit Hilfe eines Stabmixers sehr fein mixen. Mit Salz und Chili abschmecken.

Hell karamellierte Mandeln:

40 g ganze geschälte Mandeln
 Saft von einer unbehandelten Limette
 25 g Zucker
 Fleur de sel

Den Limettensaft in eine Pfanne gießen und den Zucker darauf streuen. So lange bei mittlerer Temperatur erhitzen bis im Zucker keine Bläschen mehr zu sehen sind und der Zucker langsam anfängt zu karamellisieren. Mandeln zugeben, gut verrühren und die noch warmen Mandeln auf Backpapier auskühlen lassen. Anschließend wahlweise grob zerstoßen, mit Salz abschmecken und über die aufgeschäumte Suppe streuen.