

# Kalte Mandelsuppe mit Knoblauch

Für sehr warme Tage...

Rezept von Stefan Dadarski

## **Zutaten:**

75 g Weißbrot, ohne Kruste

5 EL Milch

125 g blanchierte Mandeln

3 Knoblauchzehen, gehackt

1 EL Sherryessig, o.ä.

4 EL natives Olivenöl extra, zzgl. etwas zum Servieren

Salz und Pfeffer

mildes, süßes Paprikapulver zum Bestäuben

## **Zubereitung:**

Das Brot in Stücke brechen, mit der Milch in eine Schüssel geben und 10 Min. einweichen

Die Mandeln in den Multizerkleinerer mit dem Flügelmesser geben und bei mittlerer Geschwindigkeit fein mahlen. Brot samt Milch, Knoblauch und Essig zugeben, und zu einer glatten Paste verarbeiten. 400 ml Wasser zugeben und nochmals aufmischen, bis eine milchige Konsistenz entsteht.

Nach und nach das Öl eingießen und untermischen. Salzen, Pfeffern und mindestens 1 Stunde kalt stellen.

Die Suppe in kleine Gläser eingießen und mit etwas Öl beträufeln. Mit ein wenig Paprikapulver bestreut servieren.

---

# Tomatensuppe – Variationen

## *1. Rezept Tomatensuppe mit Serranoschinken und Orangenfilets*

Rezept von Stefan Dardas

### **Zutaten für 4 Portionen:**

1kg süße, reife Tomaten, halbiert  
100gr. Weißbrot, entrindet, grob gehackt  
2 Knoblauchzehen, geschält  
10 EL gutes Olivenöl  
2 EL alter Balsamico  
1 Prise Zucker  
1 Zweig Zitronenthymian  
Meersalz und Pfeffer aus der Mühle

### **Zum Anrichten:**

1 hartgekochtes Ei, fein gehackt  
4 Scheiben Serranoschinken, in Streifen geschnitten  
Filets von 1 Orange

Zubehör: Thermo-Resist Glasblender

### **Zubereitung:**

Tomaten und Brot in den Blender geben und glatt pürieren. Bei laufender Maschine Knoblauch und langsam durch die Deckelöffnung das Olivenöl zugießen. Alles gut durchmischen.

Jetzt den Essig, den Zucker, Salz und Pfeffer zufügen und abschmecken.

Die Suppe sollte etwa so dick wie Apfelmus sein, gegebenenfalls etwas Wasser zugeben und erneut durchmischen. Den Blender mit Deckel für 2h in den Kühlschrank geben.

Vor dem Servieren erneut abschmecken, dann auf 4 Suppenschüsseln verteilen und mit gehackten Ei, Orangenfilets und den Schinkenstreifen bestreuen.

Mein TIPP:

Probieren sie auch einmal die Sauce als Beilage zu gegrilltem Huhn, gebackenen Auberginen oder zu gedünstetem Fisch.

Die Sauce kann mit gehackten Tomatenfilets und kleinen gelben Paprikawürfeln aufgewertet werden und findet als Grill- und Dipsauce Verwendung.

Gewürze für die Abwandlung: Rauchsalz, Chilli, Bärlauch, Curry.

## ***2. Rezept Tomatensuppe aus der Loseblattsammlung zur CC, abgewandelt von Manfred Cuntz***

### **Zutaten:**

1 Zwiebel

1 mittelgroße Karotte

1/2 kleine Stange Lauch

1/8 Knollensellerie (ich hatte keinen da und habe 2 Stange vom Stangensellerie genommen)

2 EL Öl

1 Stiel Thymian

1 Lorbeerblatt

2 EL Tomatenmark

2cl Sherry trocken (war auch keiner da, hab Noily Prat genommen)

8 mittelgroße Tomaten oder 600g Dosentomaten

1/2 l Gemüsebrühe (habe ich nie, ich nehme Fond was gerade da ist, Hühner- oder Rinderfond)

1 TL Zucker

1/2TL Salz  
Pfeffer  
0,1l Sahne

### **Zubereitung:**

1. Die Zwiebel und das Gemüse im Multi-Zerkleinerer mit der feinsten Scheibe in Scheiben schneiden. Koch-Röhrelement einsetzen und die CC auf max. Temp. bei Rührstufe 1 erhitzen.
2. Öl hineingeben, kurz erhitzen und die Zwiebeln kurz anrösten. Die "festen Gemüse" mitrösten und mit der Prise Zucker ca. 2 Minuten glasieren.
3. Lauch, Lorbeerblatt und Thymian zugeben. Nach 1 Minute Senf und Tomatenmark zugeben. 1 Minute mitrösten lassen und mit Sherry ablöschen.
4. Tomaten und Brühe zugeben und die CC auf 100°C einstellen. Auf Rührintervallstufe 2 ca. 15 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Thymian und Lorbeer entfernen und alles im Mixer fein pürieren (ich habe es statt dessen im Passierdingens passiert)
6. Die Sahne und gehackte Kräuter als Deko auf der Suppe verteilen.