



Ajoblanco - Kalte Knoblauch-Mandel-Suppe aus Andalusien

Die Ajoblanco wird auch als weisse Gazpacho bezeichnet, aber vermutlich wurde diese kalte Suppe im Süden Spaniens lange bevor die Tomate in Europa Einzug hielt zubereitet und ist so etwas wie ein Vorläufer der berühmten Gazpacho.

Die Hauptzutaten sind Mandeln, Knoblauch und altbackenes Brot. Früher mussten diese Zutaten mühsam im Mörser zerstoßen werden, heute nimmt man den Mixer; das tut der reizvollen Kombination von Mandeln und Knoblauch keinen Abbruch. Die Suppe wird kalt zubereitet. Nur die Bouillon wird kurz aufgekocht, dann aber kalt zur Suppe gegeben.

In einigen Gegenden wird die Suppe mit Trauben garniert, andernorts gibt man Honigmelonenstückchen dazu. Beides hatte ich nicht, so kam etwas kleingewürfelte Gurke dazu.

Zutaten (2 Vorspeisen)

100g geschälte Mandeln
3 Knoblauchzehen
40g altes Weissbrot
4dl kräftige Gemüsebouillon
2El Olivenöl
1,5El Balsamico (oder Sherry-Essig)
Pfeffer

Zubereitung

Bouillon kurz aufkochen und auskühlen lassen.

Altbrot entrinden und in Würfel schneiden. Alle Zutaten fein pürieren und mit Pfeffer würzen, die Suppe darf recht dickflüssig sein. Mindestens 2 Stunden kühl stellen.

Suppe in Teller anrichten, Gurke in kleine Würfel schneiden und darüber streuen. Nach Belieben etwas Olivenöl oder Sherry über die Suppe träufeln.



