

Mandel-Suppe mit Chorizo und Parmesan-Chips

Für zwei Personen

100 g Chorizo	125 g Mandelplättchen	1 Schalotte
1 Stange Staudensellerie	1 Knoblauchzehe	1 Chilischote
1 Zitrone	50 g Parmesan	150 ml Sahne
500 ml Geflügelfond	Olivenöl, Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 180 Grad Oberhitze vorheizen. Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Mandelplättchen rösten, bis sie leicht braun sind. Anschließend die Mandeln aus dem Topf nehmen und beiseite stellen. Die Schalotte, den Staudensellerie und den Knoblauch fein würfeln und in etwas Olivenöl anschwitzen. Einen Esslöffel rohen Staudensellerie für die Dekoration beiseite stellen. Die Chilischote entkernen und fein hacken. Noch bevor die Zutaten Farbe annehmen, mit Geflügelfond ablöschen und die Mandelplättchen zugeben. Alles zum Kochen bringen und auf circa die Hälfte reduzieren. Die Chorizo in feine Würfel schneiden und in wenig Olivenöl zusammen mit dem zurückbehaltenen Sellerie leicht anschwitzen. Ist die Flüssigkeit genügend reduziert, die Sahne hinzufügen und alles pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Den Parmesan dünn reiben und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech etwa einen halben Zentimeter hoch in einen Servierring geben und fünf bis acht Minuten backen, bis der Parmesan hellbraun geschmolzen ist. Vom Blech nehmen und abkühlen lassen. Zum Schluss die Mandelsuppe schaumig schlagen und zusammen mit der Chorizo und den Selleriewürfeln auf einem Teller anrichten. Die Parmesanchips dazu reichen.

Stefan Gehrke am 20. November 2012