

Mandelsuppe a la La Palma

Zutaten:

100 g fein gemahlene Mandeln
300 g Sahne
750 ml Hühnerbrühe
4 Eigelb
4 EL Sherry
Salz, Pfeffer, Olivenöl
Mandelblättchen zum Bestreuen

Zubereitung:

- Mandeln im Topf ohne Fett anbräunen.
- Öl zugeben und verrühren.
- Brühe nach und nach zugeben.
- Etwa 10 Minuten köcheln lassen.
- Eigelb mit 200 g Sahne verrühren.
- Nach und nach in die kochende Suppe rühren.
- Sherry in die Suppe geben.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Restsahne steif schlagen.
- Suppe auf Suppentellern anrichten.
- Auf jeden Teller einen Klecks Sahne geben.
- Mit den Mandelblättchen überstreuen.