



Knoblauchsuppe mit Mandelblättchen und Granatapfelkernen

Zutaten für ca. 50 kleine Portionen

3 Knoblauchknollen
Olivenöl zum beträufeln
3 Zwiebeln gehackt
9 Selleriestangen gehackt
240 g blanchierte Mandeln
1,8 l Gemüsebouillon
3 Lorbeerblätter
300 ml Vollmilch
2 Becher Crème double
Salz & Pfeffer
1 Bund frisch gehackter Schnittlauch
3 Granatäpfel
1 Pack geröstete Mandelblättchen

Zubereitung:

Den Ofen auf 190° C (Umluft 170° C) vorheizen. Die Spitze der Knoblauchknollen gerade abschneiden und die trockene Schale entfernen. Die Knolle auf ein Stück Alufolie setzen, mit Öl beträufeln und einwickeln. Im Ofen 30 – 40 Minuten rösten bis das Fleisch weich ist. In der Zwischenzeit das Öl in einer grossen Pfanne erhitzen und die Zwiebel und den Sellerie darin bei schwacher Hitze in 5 Minuten weich dünsten. Dabei gelegentlich umrühren. Die Mandeln und den Fond (Gemüsebouillon) zugeben und die Suppe aufkochen. Den Knoblauch auswickeln und abkühlen lassen, bis man ihn weiterverarbeiten kann. Das Knoblauchfleisch in den Topf ausdrücken und die Suppe mit dem Lorbeer 10 Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen, den Lorbeer entfernen und die Suppe pürieren. Die Milch und die Crème double einrühren und die Suppe nochmals sanft erhitzen. Kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken und vor dem Servieren Schnittlauch, Granatapfelkerne und Mandelblättchen darüberstreuen.