



Kalte Mandelsuppe mit Pistazienparfait und Orangengelée

4 Portionen

70 g Pistazienkerne
3 Eier
40 g Zucker
50 ml weißer Portwein
1 EL Zitronensaft
150 ml Schlagsahne
30 g Zucker
200 ml frisch gepresster Orangensaft [Direktsaft]
50 ml Weißwein
2 EL Orangenlikör
4 Blatt weiße Gelatine
100 g gemahlene Mandeln
30 g Zucker
400 ml Vollmilch
125 g Mascarpone
20 g ungeschälte Mandeln

Pistazienkerne in der Moulinette sehr fein mahlen
Mandelkerne grob hacken
Sahne steif schlagen
Eier trennen, Eiweiß anderweitig verwenden
Gelatine in kaltem Wasser einweichen

Eigelb, 40 g Zucker und Portwein über heißem Wasserbad 3-4 Min. cremig aufschlagen. Pistazien zugeben, mit Zitronensaft abschmecken und die Masse im kalten Wasserbad kalt rühren. Sahne unterheben und die Masse in 4 runde, mit Folie ausgelegte Förmchen à 140 ml Inhalt füllen. Mindestens 5 Stunden einfrieren.

30 g Zucker in einem kleinen Topf karamellisieren. Orangensaft und Weißwein zugeben und bei kleiner Hitze kochen, bis sich der Karamell aufgelöst hat. Vom Herd nehmen, Orangenlikör und Gelatine zugeben, rühren und abkühlen lassen. Eine flache Form von ca. 15 x 15 cm mit Folie auslegen und den Saft durch ein feines Sieb hineingeben. Mindestens 5 Stunden kaltstellen. In einem flachen Topf die gemahlene Mandeln ohne Fett anrösten. 30 g Zucker und die Milch zugeben und kurz aufkochen. Vom Herd nehmen und kalt werden lassen. Durch ein mit einem Mulltuch ausgelegtes Sieb gießen und mit dem Mascarpone glattrühren. Kalt stellen.

Orangengelée stürzen, die Folie abziehen und das Gelée in passende Streifen schneiden. Parfait aus den Förmchen lösen und auf Suppentellern anrichten. Die Mandelsuppe dazugeben und das Parfait mit den Geléestreifen garnieren. gehackte Mandeln über die Suppe streuen und servieren.