

Vorspeise

Ajo blanco

Zutaten:

120 g Mandeln
60 g Toastbrot
400 ml Gemüsebrühe
2 St. Knoblauchzehen
0.5 St. Salatgurke
120 ml Olivenöl
60 g Trauben kernlos hell
20 g Korinthen
20 ml Weißweinessig
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Die Mandeln ggf. blanchieren und schälen, dann in einer trockenen Pfanne bei mittlerer Hitze sanft rösten, bis sie gerade anfangen, sich zu färben, dann auf einen Teller leeren und abkühlen lassen. 12 Stück als Garnierung beiseitelegen. Die restlichen Mandeln mit Gemüsefond, entrindetem Weißbrot mixen, bis die Mandeln zerkleinert sind. Dann noch den Knoblauch, geschälte und zerkleinerte Gurke, Öl und Essig zugeben, fein mixen, abschmecken und kaltstellen. Als Einlage die Mandeln, Korinthen, halbierte Trauben, Olivenöl verwenden.