Blumenkohl-Mandel-Suppe

Für 4 Portionen

Orangen-Thymian-Öl

4 Stiele Zitronenthymian	hier die Blättchen abstreifen und mit
½ TL Fleur de Sel	und
¼ TL Chiliflocken	sowie
½ TL Orangenschale	frisch abgerieben im Mörser fein reiben, dann
4 EL Olivenöl	unterrühren und abgedeckt beiseitestellen.

Suppe

100 g Mandelstifte	in einer Pfanne ohne Fett hell anrösten.
600 g Blumenkohl	geputzt mit Strunk und Blätter, davon 60 g der Röschen in 1–2 mm dünne Scheiben schneiden, den Rest mit dem Strunk klein schneiden.
80 g Schalotten	abziehen und in feine Ringe schneiden, dann in
15 g Butter	glasig andünsten. Mit
50 ml Portwein weiß	ablöschen und fast vollständig einkochen lassen. Blumenkohl und 90 g Mandeln, sowie
200 ml klare Gemüsebrühe	und
500 ml Milch	zufügen. Mit
Salz + Pfeffer	würzen und ca. 15 min sanft köcheln lassen.

In der Zwischenzeit

15 g Butter	in einer Pfanne erhitzen, die Blumenkohlscheiben darin 4–5 min leicht bräunen lassen.
10 g Mandelstifte	grob hacken und zufügen, mit
etwas Salz	würzen.

	Die Blumenkohlsuppe mit
200 ml Sahne	sehr fein mixen, mit
Salz + Pfeffer	und
Muskatblüte	sowie
Zitronensaft	abschmecken.

Die Suppe in vorgewärmte Teller füllen und mit jeweils 1 EL Orangen-Thymian-Öl beträufeln. Die Blumenkohl-Mandel-mischung und Zitronenthymianblättchen von 2 Zweigen darauf verteilen. Sofort servieren.