

- ½ dünne Stange Lauch
- 80 g Fenchelknolle
- 3–4 Stiele Petersilie
- 1 EL getr. Champignons (ersatzweise 50 g frische Champignons)
- 1 Lorbeerblatt
- 1 TL schwarze Pfefferkörner
- 4 Pimentkörner
- 1 Gewürznelke
- 2 Wacholderbeeren
- 1 Scheibe Ingwer
- Salz
- 1 EL Butter
- 2 fein geriebene Knoblauchzehen
- 4 EL helles Mandelmus
- 250 g Sahne
- ¼ TL gemahlene Kurkuma
- 10 g Marzipanrohmasse
- 1 EL Speisestärke
- 1 Spritzer Mandellikör (z.B. Amaretto)

## Außerdem

- 2 Scheiben Toastbrot
- 1 Splitter Zimtrinde zum Reiben
- 1 EL mildes Olivenöl
- mildes Chilisalز
- 1 EL geröstete Mandelblättchen
- 1 EL Schnittlauchröllchen
- essbare Blüten zum Garnieren

## Zubereitung

**1** Für die Hühnersuppe die Hähnchenkeulen waschen und trocken tupfen. Den Sellerie putzen, waschen und jeweils quer vierteln. Karotte und Petersilienwurzel putzen, schälen und längs halbieren. Zwiebel schälen. Lauch putzen und gründlich waschen. Fenchel putzen und waschen. Petersilienstiele waschen.

**2** In einem großen Topf 1½ l Wasser

aufkochen. Das vorbereitete Gemüse, Petersilienstiele, getrocknete Pilze, Lorbeerblatt, Pfeffer, Piment, Nelke, Wacholder und Ingwer hinzufügen. Die Keulen dazugeben und im Würzsud knapp unter dem Siedepunkt etwa 1 Stunde gar ziehen lassen. Dabei anfangs den aufsteigenden Schaum mit einem Schaumlöffel abnehmen.

**3** Währenddessen für die Zimt-Croûtons das Toastbrot in Würfel schneiden und in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Die Pfanne vom Herd nehmen, etwas Zimt über die Brotwürfel reiben, mit Olivenöl beträufeln und mit Chilisalzwürzen.

**4** Danach die Keulen aus dem Topf nehmen und häuten. Das Fleisch von den Knochen lösen, in kleine Stücke schneiden und warm halten. Den Würzsud durch ein

feines Sieb gießen, das mit einem sauberen Passiertuch ausgelegt ist, in einem Topf auffangen und mit Salz würzen. Gemüse und Gewürze entfernen.

**5** Die Butter in einem großen Topf bei milder Hitze zerlassen und den Knoblauch darin etwas andünsten. Mandelmus,  $\frac{3}{4}$  l Hühnerbrühe (Rest anderweitig verwenden) und Sahne hinzufügen, Kurkuma und Marzipan unterrühren. Die Speisestärke mit wenig kaltem Wasser glatt rühren, in die Suppe geben und köcheln lassen, bis diese sämig bindet. Zuletzt alles mit 1 Spritzer Likör abschmecken.

**6** Zum Servieren das Hähnchenfleisch auf vorgewärmte tiefe Teller verteilen. Die Mandel-Knoblauch-Suppe mit dem Stabmixer kurz aufschäumen und über das Fleisch gießen. Die Suppe mit Croûtons,

Mandelblättchen und Schnittlauch bestreuen und zuletzt mit essbaren Blüten garnieren.