

Süße Beerensuppe

MIT KRÄUTER-BUTTERMILCH-MOUSSE

Für 4 Personen. Zubereitung: 45 Min.
Kühlzeit: 180 Min.

Für die Mousse 3 Blatt Gelatine • 4 Stängel Zitronenmelisse • 4 Stängel Basilikum • 4 Stängel Minze • 4 Zweige Zitronenverbene • 250 ml Buttermilch • 100 g Puderzucker • 1 Zitrone • 150 ml Sahne (mind. 30 % Fett)

Für die Beerensuppe 600 g gemischte Beeren • 75 g Puderzucker • 200 ml Sekt • einige Kräuter zum Garnieren

1 Für die Mousse die Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Die Zitronenmelisse, das Basilikum, die Minze und die Zitronenverbene waschen, trocken schütteln und die Blättchen von den Stielen zupfen. Die Kräuter mit der Buttermilch und dem Puderzucker mischen und pürieren.

2 Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Den Zitronensaft erwärmen, die eingeweichte Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Die Gelatine-Saft-Mischung unter

die Kräuter-Buttermilch rühren und im Kühlschrank abkühlen lassen.

3 Die Sahne steif schlagen. Sobald die Kräuter-Buttermilch zu gelieren beginnt, die steif geschlagene Sahne unterheben. Die Creme in eine Schüssel geben, mit Frischhaltefolie abdecken und im Kühlschrank in etwa 3 Stunden fest werden lassen.

4 Inzwischen die Beeren waschen, abtropfen lassen, verlesen und gegebenenfalls klein schneiden. Die Hälfte der Beeren mit dem Puderzucker und dem Sekt fein pürieren. Das Beeren-Sekt-Püree durch ein Sieb streichen.

5 Die restlichen Beeren auf tiefe Teller verteilen und die Beerensuppe darübergeben. Mit einem in heißes Wasser getauchten Esslöffel Nocken aus der Kräuter-Buttermilch-Mousse ausstechen und auf die Beerensuppe setzen. Mit Kräutern garniert servieren.



x 250 ml Sahne

Verheben Fertig