


Geeistes Holunderblüten-Sekt-Süppchen mit Topfen-Nockerl und Beeren

 happy-mahlzeit.com/2020/04/05/geeistes-holunderblueten-sekt-sueppchen-mit-topfen-nockerl-und-beeren/

Zutaten für 4 Personen

Für die Suppe:

- 4 Blatt Gelatine
- 50 ml Holunderblüten-Sirup
- 350 ml fränkischer/deutscher Sekt

Für die Nocken:

- 125 g Topfen bzw. Magerquark
- 200 g Sahne
- 2 EL Zucker
- 1 TL Vanillezucker
- Salz
- 1 Spritzer Orangensaft
- je etwas abgeriebene unbehandelte Limetten- und Zitronenschale

Außerdem:

- 100 g Himbeeren und Heidelbeeren
- Minze und Blüten zum Garnieren
- 1 EL schokolierete Kaffeebohnen
- 1 EL Pistazien

Zubereitung:

Die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen.

Den Holunderblüten-Sirup sanft erwärmen. Die Gelatineblätter ausdrücken und in den Sirup einrühren.

Anschließend in eine Schüssel füllen und auf Eiswasser auskühlen lassen, bis das Ganze anfängt zu gelieren. Zwischendurch mit einem Teigschaber umrühren.

Den Sekt hineingeben und weiterhin auf dem Eiswasser stehen lassen, bis es wieder geliert. Oder das Ganze zugedeckt für ca. 12 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Für die Nocken Sahne mit Zucker und Vanillezucker steif schlagen und kalt stellen. Den Quark mit 1 Prise Salz, dem Orangensaft, Zitronen- und Limettenabrieb verrühren. Die geschlagene Sahne unterheben.

Die Beeren putzen und waschen.

Zum Anrichten das Topfen-Mousse in einen Spritzbeutel füllen und Tupfen in die gelierte Holunderblüten-Suppe setzen. Die Beeren darüber verteilen. Mit Minzespitzen, Blüten, Kaffeebohnen und Pistazien garnieren.

Rezept: Alfons Schuhbeck

Quelle: Kerners Köche vom 20.5.2017