



Dessert: Alfons Schuhbeck

Geeistes Holundersüppchen mit Topfenockerl und Beeren

Zutaten für vier Personen

Für die Holunderblütensuppe:
4 Blatt Gelatine
50 ml Holunderblütensirup
350 ml fränkischer/deutscher Sekt

Die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen.

Den Holunderblütensirup sanft erwärmen.

Die Gelatineblätter ausdrücken und in den Holunderblütensirup einrühren. Anschließend in eine Schüssel füllen und auf Eiswasser auskühlen lassen, bis das Ganze anfängt zu gelieren. Zwischendurch mit einem Teigschaber umrühren.

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

Sahne mit Zucker und Vanillezucker steif schlagen und kalt stellen.

Quark mit 1 Prise Salz, dem Orangensaft, dem Zitronen- und Limettenabrieb verrühren.

Die geschlagene Sahne unterheben.

Außerdem:
100 g Himbeeren und Heidelbeeren
Minze und Blüten zum Garnieren
1 EL schokolierte Kaffeebohnen
1 EL Pistazien

Beeren putzen und waschen.

Zum Anrichten das Topfenmousse in einen Spritzbeutel füllen und Tupfen in die gelierte Holunderblütensuppe setzen. Die Beeren darüber verteilen. Mit Minzespitzen, Blüten, Kaffeebohnen und Pistazien garnieren.