

Süße Beeren-Suppe

Für 2 Personen

600 g Beeren, gemischt	1 Zitrone	100 ml Buttermilch
150 g Sahne, fettreduziert	200 ml Sekt, extra trocken	1 Vanilleschote
3 Blatt Gelatine	3 EL Puderzucker	1 TL Süßstoff, flüssig
Minze		

Die Sahne aufschlagen und anschließend unter die Buttermilch heben. Die Beeren waschen, putzen und klein schneiden. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Anschließend zwei Drittel der Beeren mit dem Puderzucker und dem Vanillemark im Mixer pürieren und durch ein Sieb pressen. Anschließend den Sekt unterrühren. Die Minze abrausen, abtupfen und klein schneiden. Die restlichen Beeren auf einem Teller verteilen und die Beerensuppe darüber schöpfen. Die Buttermilchmousse in Würfel schneiden und in die Suppe legen. Die Beerensuppe mit der Sahne-Buttermilchmischung in ein Dessertglas gießen, mit der Minze garnieren und servieren.

Christian Sattelberger am 16. Mai 2012