

Holunderbeer-Suppe, Grießnocken, karamellisiertes Obst

Für zwei Personen

Für die Holunderbeersuppe:

1 Apfel	1 Birne	1 unbehandelte Zitrone
1 TL Stärke	400 ml Holunderbeersaft	250 ml Apfelsaft
100 ml trockener Weißwein	4 EL Zucker	1 Zimtstange

Für die Grießnocken:

1 unbehandelte Zitrone	1 Ei	125 ml Milch
1 EL Butter	50 g Weizengrieß	1 TL Vanillezucker
1 TL Zucker	Minze	

Für die Holunderbeersuppe die Zitrone waschen, Schale abreiben und Saft auspressen. Holunderbeersaft und 200 ml Apfelsaft mit drei Esslöffel Zucker, Zimtstange sowie Zitronenschale aufkochen und etwa zehn Minuten köcheln lassen.

In kleinem Topf Milch und Butter erwärmen. Zitrone waschen. Dann Schale abreiben und gemeinsam mit Weizengrieß, Zucker und Vanillezucker zu Milch und Butter hinzugeben. Unter ständigem Rühren langsam erhitzen. Wenn sich die Masse vom Topfboden löst, Topf vom Herd nehmen und Ei zügig unterrühren. Alles abkühlen lassen.

Zimtstange aus Suppe entfernen. Stärkemehl mit übrigem Apfelsaft anrühren und zur Suppe geben. Anschließend Suppe noch einmal kurz aufkochen. Apfel und Birne waschen. Apfel schälen und Kerne entfernen. Zur Hälfte in Spalten schneiden. Birne ungeschält halbieren, vom Kerngehäuse befreien und in Spalten schneiden. Restlichen Zucker in kleiner Pfanne karamellisieren lassen. Apfel- und Birnenspalten hinzufügen und mit Weißwein sowie Zitronensaft ablöschen. Alles kurz aufkochen und zum Abkühlen beiseite stellen.

Einem Topf mit Salzwasser aufkochen und anschließend Hitze zurückdrehen. Aus der Grießmasse mit zwei Esslöffeln Nocken formen. Diese in Salzwasser geben und gar ziehen lassen. Sobald Nocken vom Topfboden nach oben steigen, sind sie fertig.

Holunderbeersuppe mit Grießnocken und karamellisiertem Obst in tiefen Teller anrichten, mit Minze garnieren und servieren.

Anke Zimmermann am 22. Oktober 2015