Geeiste Holunder-Suppe mit Topfen-Nockerl und Beeren

Für vier Personen

Für die Suppe:		
4 Blatt Gelatine	50 ml Holunderblütensirup	350 ml Sekt
Für das Topfenmousse:		
200 g Sahne	2 EL Zucker	1 TL Vanillezucker
125 g Topfen	Salz	1 Spritzer Orangensaft
Limettenabrieb	Zitronenenabrieb	
Außerdem:		
100 g Himbeeren	100 g Heidelbeeren	Minze und Blüten
1 EL schokolierte Kaffeebohnen	1 EL Pistazien	

Für die Holunderblütensuppe:
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:
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:
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.

Alfons Schuhbeck am 20. Mai 2017