

Geliertes Waldmeister-Süppchen mit marinierten Erdbeeren

Für zwei Personen

Für das Waldmeister-Süppchen:

250 g Zucker	6 Stück Blattgelatine	250 ml Wasser
750 ml trockener Weißwein	1 TL getrockneter Waldmeister	Zitronensaft

Für die marinierten Erdbeeren:

200 g Erdbeeren	$\frac{1}{2}$ Orange, davon die Schale	1 Vanilleschote
Puderzucker		

100 Milliliter Weißwein aufkochen lassen und einen gehäuften Teelöffel getrockneten Waldmeister fünf Minuten darin ziehen lassen. Danach Flüssigkeit durchsieben. Für das Waldmeister-Süppchen aus Wasser und Zucker Läuterzucker herstellen. 250 Milliliter davon mit 650 Milliliter Weißwein zum Kochen bringen. Gelatine zugeben und auflösen. Weißwein mit Waldmeister ebenfalls hinzugeben. Süppchen durch einen Kaffeefilter geben und erkalten lassen. Erdbeeren waschen, trocken tupfen, Strunk entfernen und in Scheiben schneiden. Vanilleschote halbieren, Mark herauskratzen. Schale der Orange abreiben. Erdbeeren mit Vanille, Orangenschale und Puderzucker marinieren und zehn Minuten ziehen lassen. Geliertes Waldmeister-Süppchen mit marinierten Erdbeeren anrichten und servieren.

Nelson Müller am 06. Mai 2016