

# Sauer-Rahm-Creme, Champagner-Holunder-Blüten-Suppe

Für 4 Personen

## Geeiste Holunderblütensuppe:

1 Zitrone	1 Orange	750 ml Champagner
250 g Läuterzucker	500 g Holunderblütensirup	7 – 8 Blatt Gelatine

## Sauerrahm-Chilicreme:

380 g Sahne	180 g Sauerrahm	2 – 3 EL Puderzucker
3 Blatt Gelatine	1 TL Orangenlikör	1 Msp. Vanillemark
1 Prise Chiliflocken, mild	0,5 Orange, unbehandelt	1 Stange Zimt
250 g Erdbeeren, klein	1 EL Pistazien	Minzezweige
Veilchen, kandiert		

## Geeiste Holunderblütensuppe:

Den Saft der Zitrone und der Orange auspressen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die ausgedrückte Gelatine mit dem Orangensaft auflösen und zusammen mit Prosecco, Läuterzucker und Holunderblütensirup verrühren und mit Zitronensaft abschmecken. Die Suppe in einer Schüssel auf Eiswasser kalt stellen. Wenn die Suppe angezogen ist, eventuell mit noch etwas Prosecco oder Champagner anrühren.

## Sauerrahm-Chilicreme:

Die Schale der Orange abreiben. 180 Gramm Sahne mit Sauerrahm und gesiebttem Puderzucker verrühren. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Orangenlikör erwärmen, vom Herd nehmen, die Gelatine ausdrücken, mit Vanille, Chiliflocken, einem Teelöffel Orangenabrieb und etwas frisch geriebenen Zimt darin auflösen und zügig in die Sauerrahmmischung rühren. Die restliche Sahne cremig aufschlagen und locker unter die Sauerrahmmischung heben. In die dafür vorgesehene Formen halb auffüllen, zugedeckt für mindestens zwei Stunden kalt stellen.

Die Formen aus dem Kühlschrank nehmen und mit der geeisten Suppe füllen. Die Erdbeeren putzen, waschen, vierteln und darauf geben. Mit Minzezweigen, gehackten Pistazien und kandierten Veilchen garnieren.

Alfons Schuhbeck am 22. Mai 2009