

Beeren-Kaltschale mit weißer Mousse

Für 2 Personen

125 g Sahne	50 g weiße Kuvertüre	1 Vanilleschote
500 g Erdbeeren	100 g Himbeeren	100 g Brombeeren
100 g Johannisbeeren	1 Orange, unbehandelt	2 Zweige Basilikum
2 Zweige Minze	100 g Zucker	50 ml Sekt

Sahne aufkochen, vom Herd nehmen und darin die klein gehackte Kuvertüre auflösen. Vanillemark aus der Schote streichen und unter die Sahne mischen. Die Masse in eine Schüssel geben und in den Kühlschrank stellen, bis die Masse kalt ist. (Kann auch schon am Vortag gemacht werden.). Die Erdbeeren waschen, abtropfen lassen und putzen. Restliche Beeren auslesen bzw. abzupfen. Die Orange abwaschen, trocknen und die Schale abreiben. Basilikum- und Minzeblätter sehr fein schneiden. Zucker mit Orangenschale und den Kräutern vermischen. Erdbeeren mit dem Orangen-Kräuter-Zucker pürieren und anschließend durch ein Sieb streichen. Sekt untermischen und abschmecken. Die übrigen Beeren im Ganzen zugeben und die Suppe kalt stellen. Die gekühlte Sahne mit dem Handrührgerät aufschlagen und Nocken abstechen. Die Suppe anrichten und die Moussnocken dazugeben.

Karlheinz Hauser Montag, 29. Juni 2009