

Kalte Beeren-Suppe mit Joghurt-Mousse und Honig-Mandeln

Für 4 Personen

Für die Beerensuppe:

1 kg gemischte Sommerbeeren 1 Zitrone 6 EL Zucker
2 Orangen 3 TL Speisestärke

Für die Mousse:

6 Blatt Gelatine 1 Bio-Zitrone 1 Vanilleschote
600 g Joghurt 60 g Puderzucker 250 g Sahne

Für die Honigmandeln:

4 EL Mandelstifte 2 TL Honig

Mousse und Beerensuppe müssen mindestens 4 Stunden durchkühlen! Die Beeren abspülen, putzen und gut abtropfen lassen.

800 g Beeren pürieren und das Mark durch ein feines Sieb streichen.

Von der Zitrone den Saft auspressen und mit dem Beerenmark und 4 EL Zucker in einen Topf geben. Alles aufkochen.

Von den Orangen den Saft auspressen und mit der Speisestärke vermischen. Unter die Beerensuppe rühren und einmal aufkochen lassen.

Die restlichen Beeren untermischen, nochmals kurz aufkochen lassen. Mit weiterem Zucker nach Geschmack süßen und die Suppe kalt stellen und gut durchkühlen lassen.

Für die Mousse die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Zitrone heiß abspülen, trocken reiben und etwas Schale fein abreiben. Die Zitrone auspressen.

Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit einem Messer auskratzen.

Joghurt mit Puderzucker, Vanillemark und etwas Zitronenschale gut verrühren.

Übrigen Zitronensaft in einem Topf erwärmen. Die Gelatine ausdrücken unter Rühren mit warmen Saft schmelzen. Topf vom Herd nehmen, 3 EL der Joghurtmasse unter die Gelatine-Mischung rühren. Dann alles unter die restliche Joghurtmasse mixen. Nach Belieben mit zusätzlichem Zucker abschmecken.

Die Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben.

Mousse in eine Schüssel füllen, mit Frischhaltefolie bedecken und mindestens 4 Stunden kalt stellen.

Für die Honigmandeln in einer Pfanne ohne Fett die Mandelstifte anrösten. Honig zugeben und alles gut durchschwenken.

Die gut durchgekühlte Beerensuppe in tiefen Tellern anrichten. Von der Mousse mit einem Esslöffel Nocken abstechen, auf der Suppe anrichten. Mit den Honigmandeln bestreuen und servieren.

Vincent Klink am 02. August 2018