

Beerensüppchen mit Buttermilch-Nocken

Anzahl Portionen: 4

Zutaten:

Für die Nocken:

4 Blatt Gelatine
400 ml Buttermilch
200 ml Sahne
60-80 g Puderzucker
abgeriebene Schale von 1 Bio-Limette.



Für das Beerensüppchen:

500 g Erdbeeren
je 200 g Johannisbeeren und Himbeeren
40-50 g Puderzucker
etwas Limettensaft
2 EL Cointreau (nach Wunsch).

Zubereitung:

1. Für die Buttermilch-Nocken die Gelatine mindestens 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Buttermilch, 60 g Puderzucker und Limettenschale verrühren. Gelatine tropfnass in einen kleinen Topf geben und bei geringer Hitze auflösen. Einige Esslöffel der Buttermilchmasse unterrühren. Diese Mischung unter die restliche Buttermilchmasse rühren. Nach Geschmack noch etwas nachsüßen. In eine Metallschüssel füllen und kalt stellen. Sahne steif schlagen. Wenn die Buttermilchcreme zu gelieren beginnt, die Sahne unterheben. In eine Schale füllen und im Kühlschrank fest werden lassen (am besten über Nacht).
2. Für das Süppchen die Beeren in stehendem Wasser waschen, abtropfen lassen. Johannisbeeren von den Rispen streifen. Ein Viertel der Erdbeeren und jeweils die Hälfte der Himbeeren und Johannisbeeren mit 40 g Puderzucker pürieren. Nach Wunsch durch ein Sieb streichen, damit die Kerne zurückbleiben. Mit Limettensaft und nach Geschmack noch etwas Zucker abschmecken. Restliche Erdbeeren vierteln, zusammen mit den restlichen anderen Beeren unterrühren. Kalt stellen.
3. Zum Servieren das Beerensüppchen in tiefe Teller verteilen. Mit einem in heißes Wasser getauchten Esslöffel Nocken von der Buttermilchcreme abstechen und hineinsetzen.

1 Portion enthält ca. 401 kcal/1678 kJ, 8,3 g Eiweiß, 17,1 g Fett, 48,2 g Kohlenhydrate.