Suppen Rezepte

Melonensuppe Mit Holunderblüten

Anzahl: 4 Portionen
Gattung: Gemüse, Sonstiges, Obst, Blüte, Gemüse, Holunder, Kalt, Melone, Suppe, Gesund

---

Holunderblütenmousse:

400	g	Holunderbluetensirup	2		Eiweiss
1		Zitrone, Saft	30	g	Zucker
1		Sekt	300	g	Sahne, geschlagen
4		Blatt Gelatine			

Melonensuppe:

1		Netzmelone			- Passionsfruchtsaft
1		Schuss Orangen- oder	1		Schuss Moscato (Wein)

Holunderblüten:

4		Dolden Holunderblueten			Butterschmalz
		Pfannkuchenteig			

zum Garnieren:

		Melonenbällchen			Himbeeren

Ausserdem:

75	g	Jogurt oder Sauerrahm

Holunderblütenmouse: Holunderblütensirup mit Zitronensaft und Sekt abschmecken. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und im leicht erwärmten Holundersaft auflösen. Kalt stellen, bis die Masse leicht zu gelieren beginnt. Eiweiß mit Zucker steif schlagen und zusammen mit der geschlagenen Sahne unter die gelierende Masse heben. In tiefe Teller einfüllen und kalt stellen.

Melonensuppe: Aus der Melone einige Kugeln ausstechen und den Rest mit dem Mixer pürieren. Mit Orangen- oder Passionsfruchtsaft abschmecken. Zum Schluss noch einen Schuss Moscato zur Abrundung dazu.

Die Melonensuppe über die Mouse gießen und mit den Früchten und Sauerrahmeis (?) servieren.

Holunderblüten in Pfannkuchenteig eintauchen und in Butterschmalz ausbacken.