

# Süße Beeren-Suppe mit Buttermilch-Würfeln

## Für 4 Personen

100 ml Buttermilch	1 TL Süßstoff, flüssig	1 Zitrone
3 Blatt Gelatine	150 g Sahne	600 g Beeren, gemischt
3 EL Streusüße	1 Vanilleschote	200 ml Sekt, extra trocken
Minze		

Die Zitrone halbieren und auspressen, anschließend die Gelatine in Wasser einlegen. Die Hälfte der Buttermilch zusammen mit dem Süßstoff sowie dem Zitronensaft in einem Topf erwärmen. Die Gelatine gut ausdrücken, in den Topf geben und darin gut auflösen. Nun die restliche Buttermilch zufügen und das Ganze abkühlen lassen. Die Sahne steif schlagen und unter die Masse heben, sobald die Buttermilch zu gelieren beginnt. Das Ganze in eine flache Schale umfüllen und im Kühlschrank fest werden lassen. In der Zwischenzeit die Beeren waschen, putzen und klein schneiden. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Anschließend zwei Drittel der Beeren mit der Streusüße und dem Vanillemark im Mixer pürieren und durch ein Sieb passieren. Den Sekt unterrühren. Die Minze abbrausen, abtupfen und schneiden. Die restlichen Beeren auf Tellern verteilen und die Suppe darüber schöpfen. Die Buttermilchmousse in Würfel schneiden und in die Suppe legen. Das Ganze mit der Minze bestreuen und kalt servieren.

Johann Lafer am 24. September 2011