



WALTHER-REZEPT

Holunderblüten-Kaltschale mit Champagner

Meine Einkaufsliste:

Für 1 Liter

Zutaten:

- 260g Holunderblütensirup
- 300g Vollmilchjoghurt, nature
- 200g Champagner brut
- 250g Vollrahm, 35%
- Orangen- und Zitronenzeste
- Pfeffer schwarz
- 3g Pfefferminze
- 3g Haselnussöl

Vorbereitungen:

1. Vollrahm steif schlagen und kühl stellen
2. Pfefferminze waschen, zupfen und trockentupfen

Zubereitung:

1. Im Eiswasserbad Holunderblütensirup und Joghurt verrühren
2. Kurz vor dem Anrichten Champagner und geschlagenen Vollrahm begeben und mit einem Stabmixer aufschäumen
3. Mit wenig Orangen- und Zitronenzeste sowie gemahlenem Pfeffer abschmecken

Aus den Küchenlexikon: Abschmecken

Als Abschmecken wird das abschliessende Verkosten und etwaige Nachwürzen einer Speise vor dem Servieren bezeichnet.

Anrichten:

1. Suppe in gekühlten Suppentassen oder Dessertschalen anrichten, mit Orangen- und Zitronenzeste und gemahlenem Pfeffer bestreuen
2. Ein paar Tropfen Haselnussöl auf die Suppe geben und mit Pfefferminzblättchen garnieren

Bun appetit!

