



K I N D E R A R Z T
D R . M I C H A E L H A U C H

Rezept im Monat Juni/Juli

Erdbeersuppe mit Joghurt-Limetten-Mousse

| | |
|---------|------------------|
| 500 g | Erbeeren |
| 100 ml | Orangensaft |
| 125 g | Zucker |
| 125 ml | Wasser |
| 4 cm | Ingwerknolle |
| 300 g | Vollmilchjoghurt |
| 200 g | Schlagsahne |
| 1 | Limette |
| 1 | Eiweiß |
| 110 g | Puderzucker |
| 4 Blatt | Gelatine |

Die Ingwerknolle schälen und in dünne Scheiben schneiden. „Läuterzucker“ durch das Erhitzen von gleichen Gewichtsanteilen Wasser und Zucker herstellen. Die Ingwerscheiben in den heißen Sud einlegen und bei milder Hitze ½ Stunde ziehen lassen. Abseien.

Die geputzten Erdbeeren mit dem Orangensaft und dem Ingwer-Läuterzucker ganz fein pürieren und kalt stellen.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in dem Limettensaft – evtl. mit 2 EL Wasser zusätzlich - unter leichtem Erhitzen auflösen. Dann etwas abkühlen lassen.

Den Joghurt mit dem Abrieb der Limette und ⅓ des Puderzuckers verrühren. Die gekühlte Schlagsahne steif schlagen. Ebenso das Eiweiß mit dem Rest-Puderzucker fest schlagen. Beides mit einem Spatel vorsichtig unter die Joghurtmasse heben. Zuletzt die in Limettensaft gelöste Gelatine einrühren und im Kühlschrank 1 Stunde fest werden lassen.

Anrichten: Tiefe Teller 1cm hoch mit der Erdbeersuppe füllen. Aus der Mousse mit einem in heißes Wasser getauchten Esslöffel schöne Nocken abstechen. In die

Suppe geben und mit frischem Limettenabrieb über den Nocken dekorieren.

Tipp: Nehmen Sie für Desserts immer die beste (und leider auch teuerste) Sahne, die Sie kaufen können. Nur so vermeiden Sie Enttäuschungen.