

BAYERISCHER RUNDFUNK

01.07.2010 <http://www.br-online.de/bayerisches-fernsehen/schwaben-und-altbayern-aktuell/holunder-rezepte-zimmermann-ID127790372076.xml>

Rezept Holunderblütenmousse mit „Fritzsüppchen“

Zutaten für vier Personen

Für die Mousse:

- * 5 Blatt Gelatine
- * 400 ml Holunderblütensirup
- * 1 Eiweiß
- * 25 g Zucker
- * 375 g Sahne
- * Saft von einer Limette

Für das „Fritzsüppchen“

- * 100 ml Fritz Müller
- * Saft einer Orange
- * Saft einer Limette
- * 30 g Zucker
- * 2 Blatt Gelatine

Zubereitung

Die Gelatine in einem kleinen Teil des Sirups auflösen, mit dem Rest des Sirups vermischen und leicht gelieren lassen. Das Eiweiß mit Zucker zu Schnee schlagen, die Sahne ebenfalls steif schlagen. Beides unter den gelierten Sirup heben. Das Ganze in eine Schüssel abfüllen, mit Klarsichtfolie abdecken und über Nacht kalt stellen.

Für das „Fritzsüppchen“ den Zucker und die Gelatine in dem Saft von Orange und Limette auflösen und mit dem Fritz Müller mischen. Kalt stellen. Dazu passt jegliche Art von Obst, am besten Himbeeren oder Erdbeeren.

Tipp zum Anrichten:

Die Himbeeren in einen tiefen Teller geben. Das Süppchen mit etwas frischem Frizzante abschmecken und über die Himbeeren geben. Darauf eine Nocke von dem Mousse setzen.

Rezept

Holunderblütenmousse mit "Fritzsüppchen"



Abendschau-Rezepte



► Rezept: Kochen mit der Abendschau [Abendschau]

Mehr Holunder



► Rezept: Edelkrebse mit Lauch und Holunderblütennage [Schwaben & Altbayern aktuell]

Zutaten für vier Personen

Für die Mousse:

- 5 Blatt Gelatine
- 400 ml Holunderblütensirup (s. Grundrezept)
- 1 Eiweiß
- 25 g Zucker
- 375 g Sahne
- Saft von einer Limette

Für das "Fritzsüppchen"

- 100 ml Fritz Müller (ein Müller-Thurgau Frizzante, ersatzweise geht auch Champagner)
- Saft einer Orange
- Saft einer Limette
- 30 g Zucker
- 2 Blatt Gelatine

BR BAYERISCHES FERNSEHEN

Rezepte
Kochen mit Holunderblüten 01.07.2010

Video

Wiedergabe 0:55

Einstellungen

Rezepten Kochen mit Holunderblüten
Der Holunder blüht in voller Pracht - das ist nicht nur schön fürs Auge, sondern auch für den Gaumen. Was man mit den Blüten alles zubereiten kann, zeigt uns der Küchenchef des Restaurants Tramitz in München.