

ZIMT

Waldbeerensuppe mit gebackener Zucchiniblüte

Zucchiniblüten:

Zutaten für 4 Personen:

8 Stück Zucchiniblüten
60 g Mehl
170 ml Milch
1 Eigelb
Öl zum Ausbacken
Zucker und Zimt

Zubereitung:

Mit der Schere oder einem Messer die Staubgefässe aus den Blüten entfernen. Aus Mehl, Milch und Eigelb den Ausbackteig anrühren und das Öl auf 180° C erhitzen. Blüten in den Teig tauchen, abtropfen lassen und zwei Minuten im Öl ausbacken. Beim Frittieren wenden. Sobald die Blüten leicht gebräunt sind, herausnehmen und auf Küchenpapier entfetten. Im Zucker und Zimt wenden.



Beerensuppe:

700 g frische gemischte Beeren (z.B. Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Johannisbeeren)
80 g Zucker
wenig abgeriebene Orangenschale (unbehandelt)
20 ml Orangenlikör



Zubereitung:

Die Beeren putzen bzw. abzupfen. 600 g Beeren pürieren und das Mark durch ein Sieb streichen. Mit Zucker, Orangenschale und Likör abschmecken und die übrigen Beeren zugeben. Die Suppe im Kühlschrank mindestens 15 Minuten ziehen lassen.

Anrichten:

Fertige Beerensuppe, mit den gebackenen Zucchiniblüten, auf grossen Tellern dekorativ anrichten.

Tipp:

Die Süssspeise kann mit Vanille, Karamel oder Mascarpone-Eis (Fior di latte) ergänzt werden.