



Geflutete Erdbeerinsel

Zutaten:

500g Erdbeeren
200ml Orangensaft
100g Brom-/Himbeeren
2 EL Puderzucker
1 EL Zitronensaft
1 TL ger. Zitronenschale
1 EL Schokospäne
Sekt oder Zitronenlimonade
3 Eiweiß
Zitronensaft
60g Zucker, etwas Salz



Zubereitung:

Erwärmen Sie 500-600ml Wasser mit etwas Salz in einem Topf. Geben Sie drei Eiklar mit 60g Zucker in eine Schüssel. Schlagen Sie nun das Eiklar kurz sehr schnell an. Danach rühren sie die Masse ca. 5 Minuten langsam und stetig, bis das Eiweiß fest ist. Geben Sie etwas geriebene Zitronenschale hinzu. Das langsame Aufschlagen des Eischnees bewirkt eine längere Festigkeit der Masse. Die Erdbeeren klein schneiden und Himbeeren hinzugeben.

Ist der Eischnee fertig, stechen Sie mit Hilfe eines Esslöffels Nocken aus. Legen Sie die Nocken in warmes, nicht kochendes Wasser ein. Die Nocken müssen nun ca. 3-4 Minuten auf einer Seite, danach 3-4 Minuten auf der anderen Seite leicht sieden. Zu den Erdbeeren geben Sie nun Orangensaft und etwas Sekt. Für Kinder den Sekt einfach durch Zitronenlimonade ersetzen. Soll das Erdbeersüppchen etwas fester werden, geben Sie eine Banane hinzu. Alles zusammen wird nun mit einem Pürierstab zu einer Suppe vermixt.

Legen Sie die fertigen Nocken mit einem Schaumlöffel zuerst auf ein Küchenpapier, damit sie ein bisschen abtropfen können und somit später etwas fester auf der Erdbeersuppe schwimmen. Füllen Sie die fertige Erdbeersuppe in tiefe Teller, legen Sie 2-3 Nocken hinein.

Mit etwas Beeren und Schokospänen den Tellerrand ausdekorieren.
Fertig! Viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit! :)