

Geliertes Champagnersüppchen mit Waldbeeren

Für das Champagnersüppchen

- 1 Liter Champagner
- 5 Blatt Gelatine
- 1 Stück Vanilleschote
- 200 ml Läuterzucker (Zucker & Wasser aufgeköcht)
- Saft einer ½ Zitrone
- Frische gemischte Beeren
- etwas fein geschnittene Minze

Für den Läuterzucker Wasser und Zucker zu gleichen Teilen aufkochen und abkühlen lassen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 700 ml Champagner erwärmen und mit der ausgedrückten Gelatine verrühren. Anschließend mit Läuterzucker und etwas Zitronensaft abschmecken und mit einer ausgekratzten Vanilleschote verrühren. Im Kühlschrank gelieren lassen. Die gelierte Masse kurz vor dem Servieren aufmixen und mit dem restlichen Champagner aufgießen.

Anrichten: Die Beeren in ein Glas geben, mit dem Champagnersüppchen aufgießen und mit der Minze bestreuen.