

Brombeer-Gratin, Vanillesoufflé mit Heidelbeeren und Himbeeren mit Champagnergelee

Zutaten für 4 Personen

Gratinmasse

250 g geschlagene Sahne
125 g Zucker
125 g Eigelb
3 Blatt Gelatine

Vanillesoufflé

200 g Quark
2 Eigelb
60 g Zucker
3 Eiweiß
1 ausgekrazte Vanilleschote

Himbeeren mit Champagnergelee

1/8 l Läuterzucker
1/4 l Champagner
1/2 Vanillestange
3 Blatt Gelatine
Abrieb und Saft einer halben Zitrone

Zubereitung:

Gratinmasse

Zucker und Eigelb in einer Schüssel über einem Wasserbad schaumig aufschlagen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und in dem aufgeschlagenem Ei auflösen. Kalt rühren und dann die geschlagene Sahne unterziehen.

Die Brombeeren mit etwas Geist nach Wahl und Puderzucker marinieren. In kleine Schälchen füllen und die Gratinmasse auf die Brombeeren geben. Unter starker Oberhitze gratinieren.

Vanillesoufflé

Eigelb, Quark und das Mark der Vanilleschote verrühren. Eiweiß mit dem Zucker sehr steif schlagen und unter die Masse heben.

Espressotassen gut ausbuttern und komplett mit Zucker auffüllen. Den Zucker wieder ausgießen. So bleibt eine gleichmäßige Schicht Zucker in der Tasse kleben und verhindert, dass das Soufflé später kleben bleibt.

Das Backrohr auf 200°C vorheizen. Die Soufflé in ein Wasserbad stellen und für 20 Minuten backen. Mit marinierten Heidelbeeren oder Blaubeeren servieren.

Himbeeren mit Champagnergelee

Alles zusammen einmal kurz aufkochen lassen und die eingeweichte Gelatine zugeben. Kaltstellen.

Die Himbeeren in Gläschen einlegen und mit dem aufgerührtem Gelee servieren.