

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

KÜHLE PFIRSICHSUPPE MIT ESSBAREN BLÜTEN UND BASILIKUM

Zutaten:

5-8 Stk.	Basilikumblätter
etwas	Fleur de Sel, Pfeffer
3-4dl	Weisswein (oder Prosecco), trocken
2dl	Wasser
4-5Stk.	Pfirsiche, vollreif
einige	Basilikumblätter, Essbare Blüten oder getrocknete Blümchen als Dekoration

ZUBEREITUNG:

Die Pfirsiche schälen und halbieren. Die Pfirsich-Schale* sowie die Pfirsiche in Wein und Wasser ca. 5-10 Min. köcheln lassen. Die Basilikumblätter dazugeben und darin ca. 5-10 Minuten ziehen lassen.

Die Pfirsichhaut sowie die Basilikumblätter entfernen. Das Wein-Wasser Gemisch sowie die halbierten Pfirsiche mit 1-2 EL Gelierzucker zusammen in einem Standmixer pürieren.

Durch ein Sieb streichen und mit Fleur de Sel, etwas Pfeffer abschmecken. Kühl stellen.

Vor dem Servieren in gekühlte Tassen, Suppenschalen oder Longdrinkgläser abfüllen und mit essbaren Blüten und Basilikumblättern dekorieren.

Wir servieren gerne ein Stück Ciabatta mit Bündnerfleisch/Rohschinken oder ein leichtes Basilikum-Butter Brot dazu.

*Die Pfirsich-Schale / Haut gibt der Suppe bzw. dem Wein-Wasser Gemisch eine schöne Farbe.

Tipp: Der Gelierzucker verhindert, dass die Suppe braun wird.