Sommerliches Prosecco Süppchen mit Balsamico-Kirschen

- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Herrlich erfrischend für den heißen Sommertag, eine tolle Geschmackskombination

Zutaten

- Für das Prosecco Süppchen
- 300 g frische Süßkirschen
- ½ Tl Lavendelblüten
- 375 ml Prosecco
- 125 Zucker
- 125 ml Wasser
- Saft 1 Zitrone
- Saft 1 Orange
- 2 Blatt Gelatine eingeweicht, auf 1/2 l Flüssigkeit
- Für die Balsamico – Kirschen:
- 150 g Zucker
- 50 ml Wasser
- 0,25 l Portwein
- 0,25 l Sherry
- 1 Zimtstange
- 1 Sternanis
- Mark einer 1/2 Vanilleschote

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz::

Schritt2

Zunächst das Wasser mit dem Zucker und einigen Lavendelblüten erhitzen, 4 – 5 min. ausziehen lassen, die gut ausgedrückte Gelatine dazu geben; Passieren und abkühlen lassen und den Zitronen – und Orangensaft dazu geben, recht kalt stellen.

Schritt3

Die Balsamico – Kirschen:

Schritt4

Die Kirschen waschen und entsteinen, einige besonders Schöne für die Einlage zurück lassen. Mit etwas Balsamico, nach eigenem Geschmack marinieren..

Schritt5

Den Zucker goldgelb karamellisieren und mit dem Wasser, Portwein und Sherry ablöschen. Reduzieren lassen, den Zimt, Sternanis und Vanille etwas ausziehen lassen.

Schritt6

Danach den Zimt und Sernanais wieder heraus nehmen und die restlichen, frischen Kirschen dazu geben. 3 - 4 min. bei geschlossenem Deckel dünsten, anschließend pürieren, recht kalt stellen.

Schritt7

Den gut ausgekühlten Suppenansatz mit dem Kirsch Pürrèe mischen.

Schritt8

Kurz vor dem Anrichten den Prosecco dazu geben

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Die eiskalte Suppe in ebenso kalte Teller geben und die marinierten Kirschen verteilen.

Schritt11

Einige Lavendelblüten (nach eigenem Geschmack) darüber streuen, sofort servieren.

Schritt12

Rezeptart: Kalte Suppen

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/sommerliches-prosecco-sueppchen-mit-balsamico-kirschen/