Gekühltes Himbeersüpple mit Beeren

Erfrischende Suppe für heiße Sommertage

Aromatische Himbeeren schmecken als heißes Kompott perfekt zu Vanilleeis. Mich stören allerdings die vielen kleinen Kernchen. Deswegen koche ich die Himbeeren kurz und streiche die pürierte Masse durch ein feinmaschiges Sieb. Fertig ist ein leuchtend rotes Himbeerpüree. Abgeschmeckt mit Tonkabohne oder Vanille und etwas Kastanienhonig entwickeln sich edle Aromen. Das Püree passt warm zu Eis oder eisgekühlt als Himbeersuppe. Ein paar frische Beeren als Einlage und fertig ist ein erfrischend fruchtiges Sommergericht.

Hier die Rezeptur zum Probieren:

Zutaten

für 4 Personen

- 500 g Himbeeren
- Saft und Abrieb einer unbehandelten Zitrone

- 50 g Zucker (wer es süßer mag, nimmt mehr Zucker)
- 1 TL Kastanienhonig
- 2 TL Stärke
- Etwas Tonkabohne oder Vanille
- Als Einlage: verschiedene Beeren der Saison
- Etwas Joghurt

Zubereitung

Für das **Püree** 2 TL Stärke mit 50 ml kaltem Wasser klumpenfrei anrühren. Himbeeren kurz waschen und in einem Topf mit Zucker, Honig, Tonkabohne oder Vanille, dem Saft und dem Abrieb einer Zitrone für 3 Minuten kochen. Dann mit einem Pürierstab fein pürieren. Himbeerpüree durch ein feinmaschiges Sieb streichen. So bleiben die kleinen Kernchen zurück. Dann das Himbeermark noch einmal im Topf mit der angerührten Stärke aufkochen. 1-2 Minuten kochen lassen, dann umfüllen und komplett abkühlen lassen.
Im Kühlschrank anschließend bis zum Servieren kühlen.

Zum **Servieren** das Himbeersüpple in Suppenteller verteilen und mit Beeren garnieren. Wer möchte, gibt noch etwas Joghurt in die Mitte der Suppe.

Tipp: Das Himbeersüppchen kann mit etwas Himbeergeist verfeinert werden.