

Erdbeer-Rhabarber-Suppe mit Basilikum



Zutaten:

- für 6 Personen
- 100 g Zucker
- 200 ml Wasser
- 1 Bio-Orange, Saft und Schale
- 1 Bio-Zitrone, Saft und Schale
- 1 Vanilleschote, aufgeschnitten, Mark ausgelöst
- ½ Zimtstange
- 1 Nelke
- 1 frisches Lorbeerblatt
- 400 g Rhabarber
- 7 Blätter frisches Basilikum
- 1 Banane (alternativ heimisches, hausgemachtes Apfelmus)
- 400 g Erdbeeren



Zubereitung

Zunächst wird ein Sirup aus Zucker, Wasser, Orangen- und Zitronenschalen (mit Sparschäler abgelöst), Vanilleschote plus -mark, Zimt, Nelke und Lorbeer zubereitet. Mindestens 5 Minuten köcheln lassen. 15 Min. ziehen lassen und durch ein Sieb schütten. Sud mit Zitronen- und Orangensaft wieder in den Topf zurückgeben. Rhabarber bei Bedarf schälen und Endstücke abschneiden, die Stangen leicht schräg in ca. 2 – 3 cm lange Stücke schneiden. Die Rhabarberstücke ca. 4 – 5 Min. im Sud bissfest garen. Rhabarber mit einem Schaumlöffel herausheben. Abgekühlter Sirup mit den Basilikum und der Banane fein mixen. Süße der Marinade überprüfen. (Tipp: Statt Banane kann auch heimisches Apfelmus verwendet werden).

Geputzte, klein geschnittene Erdbeeren und die Rhabarberstücke in Schalen oder Teller geben, mit der Früchtesuppe begießen. Mit Vanillesahne oder Joghurtsahne (200 g Schlagsahne mit 100 g Naturjoghurt) servieren.