

Rezepte aus dem Hessenpark



Beeren-Buttermilch-Speise

250 – 350 Gramm Beeren

500 Milliliter Buttermilch

6 Blatt Gelatine

Von

z.B. Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren, einige als Dekoration zur Seite legen, den Rest pürieren.

Das Püree mit

vermischen.

in kaltem Wasser quellen lassen. Die gequollenen Gelatineblätter tropfnass in einen kleinen Topf geben und bei geringer Hitze schmelzen. Nun zwei Esslöffel von der Buttermilch-Beerenmischung zur Gelatine geben (Temperatenausgleich). Danach alles in die Buttermilch-Beerenmischung rühren. Wird die heiße Gelatine ohne Temperatenausgleich eingerührt, kann es Klumpen geben. Die Masse in Schälchen füllen und kalt stellen. Vor dem Servieren mit einem Sahnetupfer, den ganzen Beeren und einem Blättchen Zitronenmelisse verzieren.