

Gerhardts Rezept des Monats

Exotisches Fruchtsüppchen

Zubereitung

1. Alle Zutaten – außer den Früchten – in einen Topf geben, aufkochen und (am besten über Nacht) in einem geschlossenen Gefäß im Kühlschrank abkühlen lassen.
2. Am nächsten Tag den Sud abpassieren (über ein Sieb laufen lassen).
3. Die frischen Früchte dekorativ in Spalten oder Scheiben zerteilen und in einem Suppenteller anrichten. Das Fruchtsüppchen vorsichtig darüber geben.

Unser Tipp: Sehr lecker schmeckt ein Zitronen-Sorbet oder Zitroneneis dazu.

Zutaten für 4 Personen

0,5 l Rivaner
0,5 l Wasser
300 g Zucker
4 Sternanis
25 g frischer oder 50 g eingelegerter Ingwer
10 frische Minzeblätter
8 zerdrückte Kardamom-Körner
1 längs halbierte Vanilleschote
1 Zimtstange
frische Früchte nach Belieben

Gerhardts Weinempfehlung

Ein verführerisches Dessert wie in tausendundeiner Nacht: orientalische Gewürze mit ihrer schweren Süße, zitroniger und gleichzeitig sehr scharfer Ingwer – garniert mit fruchtiger Farben- und Geschmacksvielfalt. Da will der Wein nicht zurückstehen. Er punktet mit leichter Restsüße, viel Schmelz und reichen Aromen.

