



Rotes Weingartenpfirsichsüppchen mit Campari und Schneenockerln

Sommerdessert für Erwachsene: Die Bitternoten stehen dem Pfirsichsüppchen ausgesprochen gut, und Schneenockerl gab's schon lange nicht mehr.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

für das Pfirsichsüppchen:

1 Vanilleschote · 500 g reife rote Weingartenpfirsiche · 100 ml Wasser · 3 EL Kristallzucker plus evtl. Zucker zum Nachzuckern · Saft von 1 Orange · 80 ml Campari

für die Schneenockerl:

250 ml Milch · 4 Kardamomkapseln · 4 Eiweiß · 140 g Kristallzucker · 1 Prise Salz · 2 EL Mandelblättchen

1 Für das Süppchen Vanilleschote weich massieren, längs halbieren, Mark auskratzen. Pfirsiche 30 Sekunden in heißem Wasser überkochen, in kaltem Wasser abschrecken. Schälen und mit einem Messer in großen Stücken vom Kern lösen. Mit Wasser, Zucker, Vanilleschote samt ausgekratzttem Mark und Orangensaft zum Kochen bringen. Ca. 5 Minuten kochen lassen. Vanilleschote herausnehmen. Süppchen mit einem Stabmixer pürieren und durch ein Sieb passieren. 3 Stunden kühlen. Campari einrühren und evtl. nochmals nachzuckern.

2 Mandelblättchen in einer Pfanne 2–3 Minuten unter häufigem Rütteln goldbraun rösten.

3 Für die Schneenockerl Milch mit 250 ml Wasser und Kardamom auf 80 °C erhitzen. Eiweiß mit einer Küchenmaschine leicht anschlagen. Zucker und Salz nach und nach dazugeben. Zu festem Schnee schlagen. Mit 2 Esslöffeln Nockerl formen, nach und nach in die heiße Milch-Wasser-Mischung geben.

4 3 Minuten ziehen lassen. Nockerl wenden, weitere 3 Minuten ziehen lassen. Mit einem Lochschöpfer behutsam herausheben und in die kalte Suppe geben.

5 Suppe und Nockerl mit Mandelblättchen bestreuen.

GETRÄNK

Beerenauslese vom Roten Muskateller

TIPP

Die Dotter kann man für Bandnudeln S. 50, Mayonaisen S. 53, 110, 138, 145 oder Schokoladenpudding S. 218 verwenden.