

Holunderdessert



Zubereitungszeit

40 Minuten + ca. 30 Minuten ruhen lassen

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien:	170 kcal
Eiweiss:	2 g
Fett:	1 g
Kohlenhydrate:	36 g

Tipps zu diesem Rezept

- Avantgardistisch kombinierbar als Prä-Dessert in einem Gourmetmenü. Oder modern als Dessert zu folgenden Rezepten:
 - [Lammracks mit Pfefferkartoffeln](#)
 - [Flammkuchen mit Pouletstreifen](#)

Zutaten

10	Holunderbeerdolden
8 dl	kaltes Wasser
3 dl	Holunderblütensirup
2.8 g	Xanthan
	Erdnussöl zum Ausbacken

Tempurateig

30 g	Weissmehl
30 g	Maisstärke
1 Prise	Backpulver
2 Prisen	Salz
0.5 dl	Flaude oder Wasser
1	Eigelb

Zubereitung

1. Für den Tempurateig Mehl, Stärke, Backpulver und Salz mit Flaude mischen. Eigelb verquirlen und dazugeben. Alles gut miteinander vermischen, wenn nötig noch etwas Flaude zugeben, bis der Teig dickflüssig ist. Ca. 30 Minuten ruhen lassen.
2. Pro Person eine Holunderbeerdolde beiseite legen. Beeren der restlichen Dolden von den Zweigen zupfen. In ein Sieb geben, 1 Sekunde in reichlich kochendes Wasser tauchen, abtropfen lassen und auf Haushaltspapier trocknen. Auf einem Backpapier verteilen und mindestens 15 Minuten tiefkühlen.
3. Kaltes Wasser und 1/3 des Holunderblütensirups mischen. Xanthan begeben und mit dem Stabmixer zu einer dickflüssigen Creme mischen. Holunderbeeren kurz vor dem Servieren unter die Creme mischen. Restlichen Sirup in Gläser verteilen. Holundercreme mit den Beeren vorsichtig darauf giessen. Kurz kühl stellen.
4. Erdnussöl ca. 1 cm hoch in eine Bratpfanne geben und auf 170 °C erhitzen. Holunderbeerdolden in den Teig tauchen, bis die Beeren ganz von Teig umhüllt sind. Portionenweise im Öl frittieren, bis der Teig leicht Farbe annimmt und knusprig ist. Kurz auf Haushaltspapier abtropfen lassen. Mit der Holundercreme servieren.