

## SAFRANSÜPPCHEN MIT RÜEBLI-SORBET

### ZUTATEN

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

Auskühlen: ca. 20 Minuten

Vorspeise für 6 Personen

Sorbet:

5 dl Rüebli-saft

175 g Zucker

0,7 dl Zitronensaft

2 Eiweiss, steif geschlagen

Süppchen:

1½ EL Butter

1½ EL Mehl

2 dl Weisswein

4 dl Hühnerbouillon

2 Briefchen Safranpulver

2,5 dl Vollrahm

2 TL Zucker

Salz

Pfeffer aus der Mühle

Safranfäden zum Garnieren



### ZUBEREITUNG

**1** Für das Sorbet Rüebli-saft und Zucker erhitzen, bis der Zucker aufgelöst ist. Im kalten Wasserbad auskühlen lassen. Zitronensaft dazumischen, Eischnee darunter ziehen.

**2** Masse in der Glacemaschine gefrieren. In einen tiefkühlgeeigneten Behälter füllen, tiefkühlen. Ohne Glacemaschine: Masse in einen tiefkühlgeeigneten Behälter geben, 4-5 Stunden tiefkühlen. Dabei stündlich umrühren. Gefrorenes Sorbet mit dem Mixer nochmals aufrühren. Aus dem Sorbet Kugeln formen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen, nochmals 1-2 Stunden gefrieren.

**3** Für das Süppchen Butter schmelzen. Mehl beifügen, andünsten. Mit Wein und Bouillon ablöschen, unter Rühren aufkochen, ca. 10 Minuten unbedeckt köcheln. Safran in einem Teil des Rahms auflösen, mit dem restlichen Rahm zur Suppe geben, aufkochen. Zucker zugeben, abschmecken.

**4** Süppchen in vorgewärmten Tassen anrichten, garnieren. Sorbet in separaten vorgekühlten Tassen anrichten. Beides auf einen grossen Teller stellen. Sofort servieren.

Vorbereiten

Das Sorbet lässt sich einige Tage im Voraus zubereiten. Kugeln am Vortag formen und wieder tiefkühlen.

Das Süppchen ½-1 Tag im Voraus zubereiten. Zugedeckt kühl aufbewahren. Vor dem Servieren nochmals aufkochen.

