

## Rosa Champagnersüppchen mit Beeren und Pfirsichsorbet



### Zutaten:

- 0,25l trockener Riesling
- 40g Zucker
- 6cl wasser
- 2,5 Blatt Gelatine
- 0,375l Fl. rosé Champagner
- Beeren nach Belieben

### Zutaten für das Sorbet:

- 0,5kg Weinbergpfirsiche
- 125g Weißwein
- 125g Wasser
- 150g Zucker
- 1 Vanillestange

### Zubereitung

Den Champagner für ca. eine ½ Stunde in das Eisfach geben. Das Wasser mit dem Zucker zusammen kurz aufkochen. Den so entstandenen Läuterzucker etwas abkühlen lassen. Die Gelatine in sehr kaltem Wasser 5min. quellen lassen, ausdrücken und anschließend in dem noch warmen Läuterzucker auflösen. Den gut gekühlten Weißwein in eine Schüssel geben, auf Eis stellen und mit einem Gummiteigschaber den Läuterzucker unterrühren. Wenn die Masse anfängt zu gelieren, den eisgekühlten Champagner behutsam zugeben, sodass möglichst wenig Kohlensäure verloren geht. Nun noch einmal sehr vorsichtig mit dem Teigschaber verrühren. Für mindestens 12 Stunden abgedeckt kaltstellen.

Für das Sorbet die Pfirsiche waschen, das Fruchtfleisch vom Stein lösen, mit Wein, Wasser, Zucker und der Vanilleschote verkochen. Danach die Vanilleschote entfernen, die Masse durch ein Haarsieb streichen, pürieren und in der Eismaschine frieren.

Das gelierte Süppchen in einen gut gekühlten tiefen Teller geben, mit den Beeren ausgarnieren und mit einer Nocke des Sorbets servieren.