

Sommerbeeren-Kompott mit flaumig geschlagenem Rahm von Marco Böhler

Zutaten:

750 g frische Beeren, je nach Saison Himbeeren, Heidelbeeren, Erdbeeren, Brombeeren,
oder Johannisbeeren
100 g Zucker
1 dl Apfelsaft
1½ dl Rotwein
50 g Speisestärke
Zitronensaft
2 dl Rahm, flaumig geschlagen

Zubereitung:

Den Apfelsaft mit einem halben Deziliter Rotwein mischen und zusammen mit dem Zucker aufkochen. Die Speisestärke mit 1 dl Rotwein verrühren und den aufgekochten Saft aus Rotwein und Apfelsaft damit abbinden.

Einen Drittel der frischen Beeren für rund 5 Minuten mitköcheln und die kurz aufgekochten Beeren anschliessend mit dem Zitronensaft abschmecken. Die restlichen Beeren in eine Schüssel geben und die heissen Beeren, auf die kalten Beeren geben. Alles zusammen vorsichtig mischen.

In der Zwischenzeit, den Rahm mit einem Schneebesen zu cremiger, leicht flüssiger Konsistenz aufschlagen.

Das Beeren-Kompott noch lauwarm mit flaumig aufgeschlagenem servieren.
