

Erdbeersüppchen mit Klatschmohn-Brioche - Für vier
Personen

Rezept von Jean-Marie Dumaine (www.vieux-sinzig.com)

Zutaten:

Brioche Teig:

250 g	Mehl
125 g	Butter
90 ml	Milch
90 g	Freilandeier
30 g	Brotteig
25 g	Zucker
7 g	Meersalz
7 g	Hefe
10 g	Mohn(samen)

Klatschmohnfüllung:

60 g	Weißmohn, geröstet
90 g	Honig
30 g	Haselnussbutter, leicht angebräunte Butter
2	Mohnblüten

Erdbeersüppchen:

500 g	Erdbeeren tiefgekühlt
2 Bündel	Waldmeister
50 g	Puderzucker
1 EL	Zitronensaft
250 g	Erdbeeren, klein
4	Mohnblüten

Erdbeersüppchen mit Klatschmohn-Brioche - Für vier Personen

Rezept von Jean-Marie Dumaine (www.vieux-sinzig.com)

Zubereitung:

Den Briocheteig in 30 gleich große Teile aufteilen, ausrollen, mit Mohn bestreuen und einrollen. Auf ein Backblech legen und mit einer Eigelb-Wasser-Mischung bestreichen. Mit Mohn bestreuen und etwa 60 Minuten gehen lassen. Danach bei 180 Grad 15 Minuten backen.

Für die Klatschmohnfüllung alles zusammenkneten und kühl stellen und in 15 g Kügelchen formen. Mit Mohnblüten einwickeln.

Für die Erdbeersuppe die Erdbeeren pürieren. 100 g davon mit dem Waldmeister und Puderzucker erhitzen – pürieren, sieben und zum Erdbeerpüree dazugeben. Frische halbierte Erdbeeren mit Zitronensaft marinieren und 15 Minuten ziehen lassen. Abgetropften Saft zur Erdbeersuppe dazugeben.

Suppenteller bis zur Hälfte mit der Erdbeersuppe füllen und in der Mitte das noch warme Brioche anrichten. Mit ganzen Erdbeeren einen Kranz legen und mit Mohnblüten ausdekorieren.