Holunder Rezept

Nr.: 007

Holunderblütennockerl auf Hollerröster

Zutaten Nockerl:

- o) 10 dag weiße Schokolade
- o) 10 dag Mascarpone
- o) 10 dag Topfen
- o) 4 EL Holunderblütensirup
- o) 4 Blatt Gelatine
- o) 1/8 ltr Schlagobers

Zubereitung:

- o) Schokolade vorsichtig im Wasserbad schmelzen oder in der Mikrowelle
- o) Mascarpone mit Topfen, Sirup und Schokolade verrühren
- o) Gelatine einweichen und ein wenig Sirup erwärmen – Gelatine auflösen
- o) mit einem Löffel Creme verrühren und unter die restliche Creme heben
- o) Schlagobers steif schlagen und unterheben
- o) kalt stellen

Zutaten Röster:

- o) 30 dag Hollerbeeren
- o) 4 EL Zucker
- o) 1/2 ltr Rotwein
- o) 1 Apfel
- o) 1 EL Maizena

Zubereitung:

- o) Zucker schmelzen lassen, leicht karamellisieren (Achtung – nicht verbrennen)
- o) mit Rotwein ablöschen
- o) etwas einkochen Beeren dazugeben und 15 Minuten kochen lassen
- o) Apfel würfelig schneiden und noch 5 Minuten mitkochen
- o) Maizena mit kaltem Wasser anrühren und einkochen, kurz aufkochen, eindicken lassen
- o) mit Vanillezucker und ein wenig Honig abschmecken
- o) auskühlen lassen

Hollerröster dekorativ auf einen Teller geben, aus der Nockerlmasse Nockerl ausstechen und in die Mitte setzen.

Anmerkungen:

Weinempfehlung: **halbtrockener Traminer**

Rezept aus „Alles Holler“ Christandl Renate, Leykam Buchverlag

Das Rezept wurde im Rahmen eines Männerkochkurses unter der Leitung von Rosalinde Jöbstl gezaubert und von den Meisterköchen für „**lecker**“ befunden.