

Apfelkaltschale mit Pistazienklösschen

4 mittelgrosse, nicht zu saure Äpfel
1/4 Liter trockenen Weisswein
1/2 Liter Wasser
1 Zweig Zitronenmelisse
Saft einer Zitrone
30-40g Zucker

für die Pistazienklösschen

200g Doppelrahm Frischkäse
1 EL Vanillezucker
1 EL Orangenlikör
geriebene Orangenschale
25g gekackte Pistazien

Zitronenmelisse zum Dekorieren

1 Die Äpfel schälen, halbieren und in dünne Spalten schneiden.

2 Mit Wein, Wasser, Zitronenmelisse, Zitronensaft und Zucker zugedeckt ca. 10 Minuten sanft köcheln lassen.

3 Währenddessen für die Klösschen alle angegebenen Zutaten gründlich mischen und das Ergebnis kaltstellen.

4 Die Zitronenmelisse aus der Apfelsuppe fischen, 1/3 der Äpfel auch. Den Rest fein pürieren und kaltstellen.

5 Mit Löffeln oder Händen aus der Pistazienmasse kleine Klösschen formen. Die Suppe auf 4 Teller verteilen, die Klösschen dazu, die nicht pürierten Äpfel auch. Das ganze mit der gehackten Melisse bestreuen.