Sorbet-Variationen

Kategorien:	Desserts, Obstküche, Single, Vegetarisch
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

Für das Waldbeersorbet:
1450 g Waldbeeren
Staubzucker
100 ml eiskalten Sekt

Für das Zitronensorbet:
5 Zitronen
150 g Zucker
2 Eiweiß
0.25 l Wasser
0.13 l Weißwein
Champagner oder Sekt zum Aufgießen

Für das Marillensorbet:
3 Stück Eiklar
150 g Zucker
200 ml Prosecco
1/2 kg Marillen (vollreif)
4 cl Marillenbrand
2 Blatt Gelatine (oder 1 Beutel Gelatine fix)

Zubereitung

Für das Waldbeer-Sorbet:

1400 g Waldbeeren, Staubzucker und 100 ml eiskalten Sekt mit dem Schneidstab oder in der Küchenmaschine zu einem glatten Sorbet pürieren und sofort wieder einfrieren.
50 g Waldbeeren auf vorgekühlte, tiefe Teller verteilen.
Einen Esslöffel in heißes Wasser tauchen und Nocken aus dem Sorbet ausstechen.
Die Nocken auf die Teller geben, mit wenigen Blättern Zitronenmelisse dekorieren und mit insgesamt 250 ml eiskaltem Sekt aufgießen.
Sofort servieren.

Für das Zitronen-Sorbet: siehe mein Rezept!

Für das Marillen-Sorbet:
Marillen entkernen, pürieren und durch ein Sieb streichen.
Gelatine in Wasser einweichen, ausdrücken und in kleinem Topf auflösen. (Oder bei Verwendung von Gelatine Fix einfach einen Beutel zum Püree dazu).
Zusammen mit dem Marillenbrand unter das Püree rühren.
Eiklar mit Zucker steif schlagen.
Prosecco unterrühren und mit dem Püree vermengen.
In die Eismaschine fülen, bis das Sorbet cremig ist.

Tip:
Marillensorbet kann man auch gut in einem Glas prickelndem Sekt servieren.