

Rezept

Sorbet von Reneklode und Vanille

Ein Rezept von Sorbet von Reneklode und Vanille, am 19.04.2024

Zutaten

- 400 g** reife Renekloden
- 100 g** Zucker
- 100 ml** Champagner (oder Sekt)
- 1** Vanilleschote
- 2 Stück** Bio-Zitronenschale (6-8 cm lang)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für etwa 550 g Sorbet | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 170 kcal

Zubereitung

1. Die Renekloden waschen, halbieren und entkernen. Die Hälften nochmals halbieren. Die Vanilleschote mit einem scharfen Messer längs aufritzen und das Mark mit dem Messerrücken herauschaben.

2. Den Zucker mit 200 ml Wasser in einem kleinen Topf (20 cm Ø) aufkochen. Vanilleschote und -mark, Zitronenschalen und die Reneklodenviertel hineinlegen. Wieder aufkochen lassen und die Früchte bei schwacher Hitze in etwa 3 Min. weich kochen. Vom Herd nehmen und auskühlen lassen. Vanilleschote und Zitronenschalen entfernen.

3. Die Renekloden mit dem Sud in ein hohes Gefäß füllen und mit dem Pürierstab fein mixen. Das Püree durch ein feines Sieb streichen und gut mit dem Champagner verrühren.

4. Die Fruchtmischung in die Eismaschine füllen und cremig fest frieren lassen. Das fertige Sorbet aus der Eismaschine schaben und sofort servieren oder in einem Gefrierbehälter tiefkühlen.