

Rezept

Basilikum-Limetten-Sorbet

Ein Rezept von Basilikum-Limetten-Sorbet, am 29.09.2023

Zutaten

- | | |
|--|---------------------------|
| 200 g Zucker | 4 Bio-Limetten |
| 1 großes Bund Basilikum (etwa 60 g) | 1 Eiweiß (Größe M) |
| Prosecco, Sekt oder Champagner zum Auffüllen | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 235 kcal

Zubereitung

1. Den Zucker mit 200 ml Wasser in einem Topf erhitzen und 5 Minuten sprudelnd kochen lassen. Rühren unnötig! Zuckersirup im Topf abkühlen lassen.

2. Die Limetten waschen und die Schale fein abreiben, den Saft auspressen. Das Basilikum waschen und trockenschütteln, die Blättchen mittelgrob hacken. Mit dem Limettensaft mit dem Stabmixer sehr fein pürieren. Das Eiweiß steif schlagen.

3. Zuckersirup, Limettenschale, Eischnee und das Basilikumpüree gut mischen und in eine Schüssel füllen. Für 4 Stunden ins Gefrierfach stellen. In dieser Zeit das Ganze mindestens jede Stunde mit dem Pürierstab kräftig durchschlagen, damit das Sorbet später schön glatt und geschmeidig wird.

4. Zum Servieren vom Basilikumsorbet Nocken abstechen und in Sektkelche geben. Mit Prosecco, Sekt oder Champagner auffüllen und gleich servieren.