

Rezept

Basilikumsorbet mit gerösteten Macadamianüssen

Ein Rezept von Basilikumsorbet mit gerösteten Macadamianüssen, am 09.06.2026

Zutaten

| | |
|--|----------------------------|
| 40 g Zucker | 100 ml Weißwein |
| 1/2 Bio-Limette | 3 Eiweiße (Größe M) |
| 1 Bund Basilikum (abgezupft 20 g) | 30 g Macadamianüsse |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für etwa 300 g Sorbet | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 125 kcal

Zubereitung

1. Den Zucker mit Weißwein und 100 ml Wasser und in einem kleinen Topf (20 cm Ø) mischen. Die Limette heiß abwaschen und trocknen. Mit dem Sparschäler ein 6-8 cm langes Stück Schale abziehen und zur Zuckermischung geben. Die Mischung aufkochen und bei schwacher Hitze 2-3 Min. köcheln lassen, bis sich der Zucker gelöst hat. Den Sirup vom Herd nehmen und vollständig auskühlen lassen. Die Limettenschale entfernen.
2. Die Limettenhälfte gut auspressen. Die Eiweiße in einer sauberen Schüssel mit dem Handrührgerät zu cremigem, nicht zu festem Schnee schlagen. Die Eiweißmasse mit Zuckersirup und Limettensaft verrühren. Die Mischung 1 Std. ins Tiefkühlgerät stellen, bis sie eiskalt ist.
3. Inzwischen das Basilikum waschen, trocken schütteln und abzupfen. Die Blätter in ein hohes Gefäß geben und kühl stellen. Die Eiweißmischung aus dem Tiefkühlgerät nehmen und zum Basilikum gießen. Alles mit dem Pürierstab möglichst schnell fein mixen. Die Basilikummischung in die Eismaschine füllen und cremig fest frieren lassen.
4. In der Zwischenzeit die Macadamianüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett in etwa 3 Min. goldbraun rösten. Auf einem Teller abkühlen lassen.
5. Das Basilikumsorbet aus der Eismaschine schaben und in gefrosteten Gläsern oder Schälchen anrichten oder in einem Gefrierbehälter tiefkühlen. Mit den Nüssen bestreuen und sofort servieren.