

Rezept

Gurken-Ingwer-Sorbet

Ein Rezept von Gurken-Ingwer-Sorbet, am 27.03.2025

Zutaten

- | | |
|------------------------------|--|
| 1 Salatgurke | 1 Bio-Limette |
| 200 ml Apfelsaft | 6 EL Ingwersirup |
| 1 TL Wasabi (Tube) | Salz |
| grüner Pfeffer aus der Mühle | 1 kleines Kästchen rote Shisokresse |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 60 kcal

Zubereitung

1. Die Gurke schälen und längs halbieren. Die Kerne mit einem Löffel herauskratzen, das Fruchtfleisch grob würfeln. Die Limette heiß waschen und abtrocknen. Aus der Mitte 4 dünne Scheiben schneiden und beiseitelegen. Vom Rest 1 TL Schale fein abreiben und 1 TL Saft auspressen.
2. Den Apfelsaft mit Limettensaft und -schale, Ingwersirup und Wasabi mischen. Gurkenwürfel zugeben und das Ganze mit dem Pürierstab fein pürieren. Mit 1 Prise Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Belieben mehr Wasabi oder Ingwersirup zugeben.
3. In eine Metallschüssel füllen, mit Frischhaltefolie abdecken und ins Tiefkühlgerät stellen. Nach etwa 2 Std. die Mischung vom Rand aus umrühren. Dies alle 30 Min. wiederholen, bis sich ein feinkristallines Sorbet gebildet hat. Das kann 3-5 Std. dauern.
4. Das fertige Sorbet in gekühlten Gläsern oder Glasschalen anrichten. Mit Limettenscheiben und Kresse dekorieren.