

Rezept

Orangen-Safran-Sorbet mit Pistazien

Ein Rezept von Orangen-Safran-Sorbet mit Pistazien, am 04.06.2023

Zutaten

4-5 Saftorangen	1/4 TL Safranfäden
100 g Zucker	1 EL Zitronensaft
2 Eiweiße	1 unbehandelte Süßorange
2 EL Pistazienkerne	2 Stängel Minze

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 210 kcal

Zubereitung

1. Den Saft der Saftorangen auspressen, durch ein Sieb gießen und 400 ml Saft abmessen. Die Safranfäden mit 1 TL Zucker im Mörser zerreiben und in 2 EL Orangensaft einweichen. Übrigen Zucker karamellisieren lassen. Sobald der Zucker geschmolzen ist, 150 ml Orangensaft unter Rühren zugießen. Zunächst wird der Karamell hart, löst sich aber unter ständigem Rühren nach ca. 5 Min. wieder auf. Karamell vom Herd nehmen, Safranmischung unterrühren und abkühlen lassen. Mit restlichem Orangensaft und Zitronensaft mischen.
2. In einer Metallschüssel abgedeckt ins Tiefkühlfach stellen. Nach 2 1/2-3 Std., wenn sich erste Eiskristalle gebildet haben, mit dem Pürierstab gründlich durchmischen. Eiweiße steif schlagen und untermischen. 5-6-mal im Abstand von 30 Min. durchmischen, bis das Sorbet cremig und ohne Eisstückchen ist.
3. Süßorange heiß waschen und trockenreiben. Schale mit dem Zestenreißer abziehen. Orange wie einen Apfel schälen, so dass die weiße Haut vollständig entfernt wird. Orangenfilets zwischen den Trennhäuten herauslösen. Pistazien hacken. Minze abspülen, trockenschütteln und die Blättchen abzupfen. Sorbet mit Orangenfilets in gekühlten Schälchen anrichten. Mit Pistazien bestreuen. Mit Minze und Zesten dekorieren.