

# Himbeer-Sorbet

## Für zwei Personen

250 g Himbeeren, frisch	60 g Puderzucker	100 ml trockener Rotwein
1 Eiweiß	1 Prise Salz	1/2 Bund Minze
30g Mandelsplitter		

Die frischen Himbeeren zum Waschen in ein großes Abtropfsieb legen, vorsichtig in kaltes Wasser tauchen und abtropfen lassen. Anschließend die Himbeeren und den Puderzucker mit dem Handrührgerät mixen, den Rotwein und die Minze begeben und nochmals durch mixen. Die Himbeermasse durch ein feines Haar-Sieb treiben, damit die Kerne gefiltert werden. Die Eier trennen und das Eiweiß mit der Prise Salz steif schlagen, anschließend vorsichtig unter die Himbeermasse ziehen. Die Masse in eine Eismaschine geben. Auf einem Teller das Himbeersorbet anrichten, mit den Mandelsplittern garnieren und servieren.

Gunnar Porrmann am 15. August 2014