

Gin Basil Smash-Sorbet mit Basilikum-Soße und Früchten

Für zwei Personen

Für das Sorbet:

3 unbehandelte Zitronen	2 Blatt weiße Gelatine	250 g Zucker
2 frische Eier	250 ml Wasser, still	100 ml Gin
Salz		

Für die Basilikum-Sauce:

1 Bund Basilikum	2 weiße Pfirsiche	1 Orange
------------------	-------------------	----------

Für die Früchte:

4 große Erdbeeren	10 Heidelbeeren	8 Himbeeren
1 Banane	1 gelber Pfirsich	1 EL Mandelblättchen

Für die Sauce die Orangen auspressen, die Pfirsiche schälen und entkernen. Dann zusammen mit dem Basilikum und etwas Orangensaft pürieren.

Für das Sorbet die Schale der Zitronen fein abreiben, die Gelatine in einer Schüssel mit kaltem Wasser einweichen. Den Saft der Zitrone auspressen. Den Zucker in einem Kochtopf mit 250 Mililiter Wasser aufkochen und leise köcheln lassen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Den Zitronenabrieb hinzugeben und noch wenige Minuten köcheln lassen.

Den Zuckersirup in eine Schüssel geben, die Gelatine darin aufweichen und den Zitronensaft hinzugeben. Im Eiswasserbad abkühlen lassen. Die Eier aufschlagen und das Eiweiß vom Eigelb trennen. Anschließend das Eiweiß mit einer Prise Salz in der Kitchen Aid aufschlagen.

Den Eischnee zur abgekühlten Zitronenmischung geben und vorsichtig unterheben. Die Sorbetmasse in die Eismaschine füllen und gefrieren lassen.

Die Früchte waschen und schneiden, anschließend die Mandelblättchen in einer Pfanne anrösten. Das Gin Basil Smash-Sorbet und die Basilikum-Sauce zusammen mit dem geschnittenen Obst und den gerösteten Mandelblättchen auf Tellern anrichten und servieren.

Rebekka Nolte am 30. Juli 2015