

Himbeer-Sorbet mit Portwein-Feigen und Orangen-Karamell

Für zwei Personen

Für das Orangen-Karamell:

1 Orange
4 cl Grand-Manier

1 Orange, (Saft) 30 g Zucker

Für das Himbeer-Sorbet:

500 g Himbeeren
100 ml trockener Sekt

1 Zitrone 100 g Zucker
 $\frac{1}{2}$ Vanilleschote

Für die Portwein-Feigen:

6 grüne Feigen (reif)
100 ml weißer Portwein

1 Orange 40 g Zucker

Für die Garnitur:

einige Himbeeren

Für das Orangen-Karamell eine Orange schälen und filetieren. Saft auffangen und zweite Orange auspressen. In einer Pfanne Zucker karamellisieren. Mit Orangensaft und Grand Manier ablöschen. Flüssigkeit einkochen und zuletzt die Orangenfilets in dem Karamell schwenken.

Für das Himbeer-Sorbet Mark aus Vanilleschote herauskratzen. Mark zusammen mit Zucker und 200 Milliliter Wasser aufkochen, bis der Zucker sich auflöst und ein dünner Sirup entsteht. Auf Eiswasser kalt stellen. Himbeeren pürieren und durch ein Sieb passieren. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Himbeeren mit Sirup, einem Spritzer Zitronensaft und Sekt verrühren. Sorbet in die Eismaschine geben.

Für die Portwein-Feigen Zucker karamellisieren, mit Portwein ablöschen. Feigen waschen, halbieren und in den Portwein einlegen. Orange waschen, trocken reiben und Zesten abziehen. Zesten in den Portwein-Sud geben. Einige Minuten ziehen lassen.

Himbeer-Sorbet mit Portwein-Feigen und Orangen-Karamell anrichten, mit Himbeeren garnieren und servieren.

Klaus-Dieter Braun am 14. April 2016