

Zitronen-Rosmarin-Sorbet

Für zwei Personen

200 g weißer Rohrzucker 150 ml Sekt 4 Zweige Rosmarin
4 Zitronen Eiswürfel

Von einer Zitrone Zesten reißen, die anderen auspressen. In einem Topf 500 ml Wasser und den Zucker geben und so lang kochen bis der Zucker aufgelöst ist. Die Zesten und den Rosmarin zugeben und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Zum Abkühlen ins Eiswasser tauchen. Zitronensaft und Sekt zugeben. In die Eismaschine füllen bis das Sorbet gut gefroren ist. Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.

Salvador Becker am 17. Mai 2018