

# Erdbeer-Rhabarber-Sorbet mit Mascarpone und Filoteig

**Für zwei Personen**

**Für das Sorbet:**

750 g Erdbeeren                      500 ml Rhabarbersaft      1 Zitrone, Saft  
2 EL Zucker                            4 Zweige Rosmarin

**Für die Mascarpone-Creme:**

100 g Mascarpone                    2 EL geschlagene Sahne    1 Zitrone, davon der Abrieb  
1 Orange, davon der Abrieb        1 EL Zucker

**Für das Filokörbchen:**

4 Platten Filoteig

**Für das Sorbet:**

Die Zitrone waschen, halbieren, auspressen und den Saft auffangen.

Die Erdbeeren putzen, vom Strunk befreien und mit Rhabarber- und Zitronensaft und Zucker im Standmixer fein aufmixen, durch ein Sieb passieren und in der Eismaschine anfrieren lassen. Den Rosmarin abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken. Die Rosmarin-Nadeln unter das angefrorene Eis ziehen.

**Für die Mascarpone-Creme:**

Mascarpone mit geschlagener Sahne, Zucker und Abrieb der Zitrone und Orange zu einer glatten Masse verrühren und kaltstellen. Etwas unter die Masse ziehen.

**Für das Filokörbchen:**

Den Ofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Filoteig in etwa 1 cm dicke Streifen schneiden, überlappend in eine Ofenform legen und im vorgeheizten Ofen etwa 10 Minuten goldgelb backen.

Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.

Michael Falkenhahn am 07. Juni 2018