

## Kiwi-Sorbet

### Für 4 Portionen:

4 Kiwifrüchte	1/4 l Sekt	100 g Zucker
2 Tüten Vanillezucker	2 EL Zitronensaft	10–15 Pistazienkerne

Sekt mit Zucker aufkochen, bis sich der Zucker löst. Abkühlen lassen.

Die Kiwis schälen, klein schneiden, dann pürieren. Mit dem Wein, Wasser oder Sekt, Zitronensaft und Vanillezucker verrühren. In eine runde, kalt ausgespülte Schüssel füllen und ins Gefrierfach stellen.

Innerhalb der nächsten drei Stunden etwa jede halbe Stunde mit dem Schneebesen kräftig umrühren, bis das Pürree halbgefroren, dabei aber noch schaumig wirkt.

Zum Servieren das Eis mit einem Portionierer oder mit zwei Löffeln zu Kugeln formen und in Portionsschalen füllen. Mit gehackten Pistazien bestreuen und mit Zitronenmelisse oder mit Minze garnieren.

### Tipps:

Soll das Sorbet für einen späteren Zeitpunkt vorbereitet werden, muss es in einem verschlossenen Behälter im Gefrierfach aufbewahrt werden. Wenn man es dann etwa eine Stunde vor dem Servieren aus dem Gefrierfach herausnimmt und in den Kühlschrank stellt, lässt es sich besser portionieren.

Rohe Kiwi enthält das eiweißspaltende Enzym Actinidin. Dieses Enzym verhindert – wie ähnliche Enzyme in Ananas oder Papaya –, dass Gelatinespeisen mit Kiwi fest werden. In Verbindung mit Milchprodukten entwickelt sich ein bitterer Geschmack. Vorteil des Enzyms: Fleisch, das vor dem Braten mit einer halbierten Kiwi bestrichen wurde, ist merklich zarter.

Gebratenes Fleisch, vor allem Wild, kann mit einigen kurz angebratenen Kiwischeiben und Preiselbeeren serviert werden. Das schmeckt, ist gesund und sieht gut aus.

Kiwis sind bei kühlen Raumtemperaturen viele Tage lang haltbar, im Kühlschrank sogar wochenlang. Sie sind reif, wenn die Schale auf Fingerdruck hin leicht nachgibt. Unreife feste Früchte reifen auf der Fensterbank nach.

test Dezember 2003