

Confiture de Vivre



Sorbet au citron et au basilic (Zitronen-Basilikum-Sorbet)

28

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Vanilleschote
- 125 g Zucker
- 2 unbehandelte Zitronen
- 1 Bund Basilikum
- 1 sehr frisches Eiweiß

Die Vanilleschote zunächst längs halbieren und das Mark auskratzen. Die Vanilleschote, das Mark, den Zucker und 200 ml Wasser in einem Topf aufkochen lassen, dann für 10 Minuten bei kleiner Flamme köcheln lassen, dann abkühlen lassen.

Die Zitronen heiß abbrausen, abtrocknen und die Schale fein abreiben. Die Zitronen auspressen.

Die Basilikumblättchen abzupfen und mit der Zitrone fein pürieren.

Die Vanilleschote aus dem Sirup herausnehmen und den Sirup mit dem Basilikumpüree vermischen. Das Eiweiß steif schlagen und dann unter den Sirup heben.

Die Eismaschine damit füllen und nach Anleitung kühlen. Alternativ die Masse in eine Schüssel füllen und im Eisfach 4-5 Stunden fest werden lassen, häufig durchrühren.

Das Sorbet eignet sich auch hervorragend als kleiner Zwischengang, um die Geschmacksknospen wieder zu neutralisieren.

