



Rezeptsammlung



Zitronen-Basilikum-Sorbet

Vorbereitungszeit: 30 Minuten

Zeit: 30 Minuten

Gesamtzeit: 60 Minuten

Portionen: 12

Quelle: Torsten Voß

#weihnachten #Deutschland #Zwischengang

EINLEITUNG

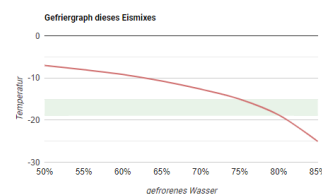
Wenn eine Vorspeise sehr nahrhaft ist, dann bietet sich ein kleiner Zwischengang an. Dieser sollte die Verdauung anregen und über Fruchtsäure den Appetit neu entfachen. Wenn dann noch mit der Temperatur gespielt wird, dann ist alles richtig gemacht worden.

Ich habe die Zusammenstellung so ausgewählt, dass in dem angegebenen Temperaturbereich das Sorbet auf jeden Fall cremig bleibt und auch kaum oder keine Eiskristalle entwickelt. Wenn Ihr Euch an die Rezeptur haltet, dann serviert Ihr mit diesem Sorbet einen wunderbaren Zwischengang, der den Magen für den Hauptgang öffnet.

	Durchschnittliche Nährwerte	
	pro 100 g	pro Kugel (49 mm)
Energie	590 kJ / 141 kcal	295 kJ / 71 kcal
Fett	0,01 g	0 g
davon ges. Fettsäuren	0 g	0 g
Kohlenhydrate	33,49 g	16,75 g
davon Zucker	32,15 g	16,08 g
Eiweiß	0,48 g	0,24 g
Salz	0,3 g	0,15 g

6. Serviertemperatur

Das Eis ist **weich** bei einer **Serviertemperatur von -15,04°** (dann sind 75% des Wassers im Eis gefroren) und **hart** bei einer **Serviertemperatur von -18,8°** (dann sind 80% des Wassers im Eis gefroren).



ZUTATEN

300 ml Zitronensaft

200g Kristallzucker

160 ml Wasser

8 g Basilikum

2 g Salz

5 g Zitronenschale (1 Zitrone)

ZUBEREITUNG

Suppe:

Basilikum in kochendem Salzwasser blanchieren (kurz überbrühen). In Eiswasser abschrecken.

Zitronensaft mit Kristallzucker und Wasser aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und Zitronenschale zugeben.

Basilikum gut ausdrücken und mit einem Stabmixer mixen. Durch ein feines Sieb passieren und in der Eismaschine (oder im Tiefkühlfach unter wiederholtem Umrühren) gefrieren lassen.