

Bâtons de sorbet

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min. Gefrieren: mind. 6 Std.
für eine Cakeform von ca. 1½ Litern, Form mit wenig Öl ausgestrichen, ganz mit Klarsichtfolie ausgelegt

Avocado-Sorbet

- | | |
|---|--|
| 1 dl Wasser | |
| 100 g Zucker | aufkochen, 2 Min. kochen |
| 1 Limette , nur Saft | dazugiessen |
| 2 reife Avocados (ca. 500 g),
in Stücken | beigeben, fein pürieren, auskühlen |
| 1 frisches Eiweiss , mit
1 Prise Salz steif geschlagen | |
| 1 Esslöffel Puderzucker | mischen, kurz weiterschlagen, bis die
Masse glänzt, sorgfältig unter das Püree
ziehen. In die vorbereitete Form geben,
glatt streichen, zugedeckt gefrieren |

Melonen-Sorbet

- | | |
|--|---|
| je ½ dl Champagner und Wasser | |
| 75 g Zucker | aufkochen, 2 Min. kochen |
| 1 kleine reife Galia-Melone (ca. 700 g),
in Stücken (ergibt ca. 400 g) | |
| 1 Teelöffel Limettensaft | beigeben, fein pürieren, in eine weite
Chromstahlschüssel geben, auskühlen,
zugedeckt ca. 1 Std. anfrieren, kurz
durchrühren |
| 1 frisches Eiweiss , mit
1 Prise Salz steif geschlagen | |
| 1 Esslöffel Puderzucker | mischen, kurz weiterschlagen, bis die
Masse glänzt, sorgfältig unter die
angefrorene Masse ziehen. Zugedeckt
ca. 2 Std. gefrieren, 2–3-mal durchrühren.
Sorbet etwas antauen, im Mixglas
geschmeidig rühren, aufs Avocado-Sorbet
verteilen, glatt streichen, zugedeckt
mindestens 3 Std. gefrieren |

Melonenschnitze

- ½ Teelöffel **grüne Pfefferkörner**, zerdrückt zum Verzieren

Servieren: Sorbet vor dem Servieren ca. 15 Min. in den Kühlschrank stellen.
Auf Platte stürzen, Folie entfernen, portionenweise anrichten, verzieren.

Lässt sich vorbereiten

- Sorbet ca. 1 Woche im Voraus zubereiten.
- Sorbet ca. 1 Tag im Voraus in Stängeli schneiden, diese auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, zugedeckt gefrieren.

