

Sorbets

Die Grundzutaten für Fruchtsorbets sind Fruchtmark oder -saft und Zuckersirup. Der Zuckersirup verzögert die Eiskristallbildung. Für ein intensiveres Fruchtaroma dem Sirup zusätzlich wenig abgeriebene Zitronenschale oder -saft begeben. Sorbets können auch Eischnee enthalten.

Himbeer-Sorbet

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.
Gefrieren: ca. 5 Std.
Ergibt ca. 6 dl

Sirup

1 dl **Wasser**
100 g **Zucker**

in einer kleinen Pfanne unter gelegentlichem Rühren aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 2 Min. köcheln, etwas abkühlen

500 g **Himbeeren**
1–2 Esslöffel **Zitronensaft**, je nach Säuregehalt der Beeren

begeben, pürieren, durch ein Sieb in eine weite Chromstahlschüssel streichen (Bild 1), auskühlen

Gefrieren: Masse zugedeckt ca. 4 Std. gefrieren, dabei 3-mal mit dem Schwingbesen durchrühren (Bild 2). Danach Sorbet herausnehmen, mit dem Schwingbesen des Handrührgerätes geschmeidig rühren, nochmals ca. 1 Std. gefrieren.

Servieren: Mit einem Glaceportionierer Kugeln formen, in gekühlten Gläsern anrichten. Nach Belieben mit Himbeeren verzieren.

Pro Person: 0 g Fett, 2 g Eiweiss, 32 g Kohlenhydrate, 618 kJ (148 kcal)

Tipp

Je nach Säuregehalt der Himbeeren dem fertigen Frucht-püree evtl. wenig Puderzucker begeben.

Verfeinern

Sorbet mit einem Frucht-Coulis (siehe rechts) servieren.

Lässt sich vorbereiten: Sorbet ca. 1 Monat im Voraus zubereiten. Zugedeckt im Tiefkühler aufbewahren. Ca. 15 Min. vor dem Servieren in den Kühlschrank stellen.

Das Rezept eignet sich auch für: Brombeeren, Erdbeeren, Heidelbeeren, gemischte Beeren.



Himbeerpüree mit einem Teighörnchen oder einem Löffelrücken durch ein Sieb in eine weite Chromstahlschüssel streichen, die Kerne bleiben so im Sieb.



Sorbetmasse ca. 1 Std. anfrieren. Schüssel herausnehmen. Sorbet mit dem Schwingbesen kräftig durchrühren. Diesen Vorgang nach jeder weiteren Stunde wiederholen, damit ein gleichmässig gefrorenes Sorbet entsteht.



Himbeer-Granita

Himbeer-Sorbet zubereiten, jedoch für den Sirup 2 dl **Wasser** und 100 g **Zucker** verwenden. Masse in ein weites Gefäss giessen, ca. 4 Std. gefrieren, dabei die Masse ab und zu mit einer Gabel aufkratzen, bis die Masse körnig gefroren ist. **Haltbarkeit:** ca. 2 Wochen.



Frucht-Coulis

Obst (z. B. Aprikosen, Brombeeren, Erdbeeren, Heidelbeeren, Himbeeren, Mangos, Pfirsiche) in einem Messbecher pürieren, durch ein Sieb streichen.

Passt zu: Crêpes, Griessköppli, Glace, Panna cotta.

Tipp: Coulis tiefkühlen. **Haltbarkeit:** ca. 6 Monate.