

Rüebli-Sorbet mit Basilikumcreme

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.
Gefrieren: ca. 5 Std.

Rüebli-Sorbet

5 dl **Rüebli**safte
150 g **Zucker**

1 **unbehandelte Zitrone**,
abgeriebene Schale und
1 Teelöffel **Saft**

1 **frisches Eiweiss**
1 Prise **Salz**
1 Esslöffel **Zucker**

Basilikumcreme

1 dl **Rahm**
½ Esslöffel **Zucker**
1 Teelöffel **Maizena**

1 Teelöffel **Olivenöl**

einige **Basilikumblätter**,
in feinen Streifen

einige kleine **Basilikumblätter**
wenig **Olivenöl**

in einer Pfanne unter gelegentlichem Rühren aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 2 Min. köcheln, in eine weite Chromstahlschüssel giessen, auskühlen

beigeben, gut verrühren, ca. 1 Std. anfrieren. Mit dem Schwingbesen gut durchrühren

zusammen steif schlagen
mischen, kurz weiterschlagen, bis die Masse glänzt, sorgfältig unter die Rüebli-masse ziehen. Zugedeckt ca. 3 Std. gefrieren, 2–3-mal durchrühren

alles in einer Pfanne gut verrühren, aufkochen, abkühlen

beigeben, gut verrühren, auskühlen

beigeben, mischen

zum Verzieren

Servieren: Sorbet etwas antauen, im Mixglas geschmeidig rühren. Nochmals 1 Std. gefrieren, bis das Sorbet wieder formbar ist. Basilikumcreme in einen Spritzsack mit runder Tülle (ca. 10 mm Ø) geben, schlangenförmig auf Teller spritzen, aus dem Sorbet Kugeln formen, auf die Creme setzen, verzieren, sofort servieren.

Hinweis: das Rüebli-Sorbet ergibt 4 Portionen.

Pro Person: 20 g Fett, 5 g Eiweiss, 97 g Kohlenhydrate, 2475 kJ (591 kcal)

