

Tomaten-Sorbet

- 2 dl **Wasser**
- 1 dl **Rotwein** (z. B. Chianti)
- 75 g **Zucker**
- 300 g **reife Tomaten**, gewürfelt
- 2 Esslöffel **Tomatenpüree**
- 1 **frisches Eiweiss**
- ½ Esslöffel **Zitronensaft**
- ¼ Teelöffel **Salz**
- wenig **weisser Pfeffer**
- 1–2 Fläschchen **San Pellegrino bitter**, oder wenig Gin oder Wodka
- Kräuterblüten** (z. B. Borretsch oder Rosmarin), für die Garnitur

Vorbereiten: Wasser, Rotwein und Zucker aufkochen. Tomaten und Tomatenpüree begeben, kurz aufkochen, durch ein Sieb streichen und abkühlen. Eiweiss und Zitronensaft gut darunterrühren, würzen.

Gefrieren: im Tiefkühler während 3–4 Std. unter gelegentlichem Rühren.

Servieren: Sorbet ca. 30 Min. bei Raumtemperatur antauen, im Mixer pürieren. Dann in einen Spritzsack mit gezackter Tülle füllen, in Gläser dressieren. San Pellegrino bitter oder Gin oder Wodka neben das Sorbet giessen, garnieren und sofort servieren.

Tipp: Sorbet in einer Sorbetière/Glacemaschine gefrieren, sofort in Gläser dressieren und servieren, oder so vorbereitet wieder gefrieren. (Achtung: Nur tiefkühlgeeignete Gläser verwenden.)

1. **Cherrytomaten** haben einen intensiven, süsslichen Geschmack, sind sehr dekorativ und werden vor allem in der kalten Küche verwendet.
2. **Fleischtomaten** sind besonders schnittfest und mehr oder weniger stark gerippt.
3. **Runde Tomaten** (grösstes Marktangebot) sind sehr saftig und zum Füllen geeignet.
4. **Ramato** sind runde Tomaten, die, wie Cherrytomaten, am Stiel verkauft werden und sehr aromatisch schmecken. Sie sind ideal z. B. für Salat.
5. **Flaschentomaten** sind dickfleischig, kernarm und lassen sich gut schälen. Sie eignen sich zum Konservieren.

Hinweis: Tomaten nicht im Kühlschrank aufbewahren, sie verlieren sonst ihr Aroma.

