

Johannisbeer-Sorbet (und Bowle)



Einkaufsliste:

Sorbet:

75g Zucker
250ml Schwarze Johannisbeere Saft "Unsere Frucht des Jahres" von granini
300g schwarze Johannisbeeren
Saft von zwei Limetten

Für die Sorbet-Bowle

1 Liter Weißwein
500ml Sekt
3-4 Blätter Minze
200g gemischte Beeren
Saft von zwei Limetten
300g Sorbet

So wird's gemacht:

Sorbet: Zucker, Beeren und Saft sowie Limettensaft in einen Topf geben und 20 Minuten köcheln lassen. Pürieren und nach Belieben durch ein Sieb geben. Abkühlen lassen und in einen Behälter geben. Im TK alle 30 Minuten umrühren bis die Masse die gewünschte Konsistenz hat. Oder in der Eismaschine 45 Minuten kühlen.

Bowle: Beeren waschen und in einen großen Behälter geben. Den Weißwein sowie den Limettensaft hinzugeben und alles eine Stunde ziehen lassen. Minze hinzugeben. Vor dem Servieren Sekt und Sorbet hinzugeben und sofort servieren.

Mein Tipp: Serviert das Sorbet in ausgehöhlten Limettenschalen oder gebt es in entsprechende Silikonformen und lasst es nochmal 60 Minuten oder über Nacht durchkühlen. So erhält es eine besonders schön Form.