



Zitronen-Gin-Sorbet mit beschwipsten Nektarinen

Zutaten:

Zitronen-Gin-Sorbet:

200 ml Zitronensaft

200 ml Wasser

200 g Zucker

50 ml Gin

Minzblätter

beschwipste Nektarinen:

2 Nektarinen

25 ml Gin

1 EL Zitronensaft

1 EL Zucker

Der Zitronensaft wird mit dem Wasser und dem Zucker in einem Topf gemischt. Unter Rühren erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat und kurz aufkochen. Die Zuckerlösung vom Herd ziehen und 2-3 Minzblätter hinzufügen. Gut abkühlen lassen.

Sobald die Mischung ganz ausgekühlt ist, die Minzblätter entfernen und den Gin einrühren.

Die Flüssigkeit wird in ein Plastikgefäß geleert und in den Tiefkühlschrank gestellt. Etwa alle 30 Minuten durchrühren, damit das Sorbet keine Eiskristalle bildet.

Die Gefrierdauer beträgt etwa 6 Stunden.

In der Zwischenzeit wird das Nektarinenragout zubereitet. Dazu werden die Nektarinen klein gewürfelt. Der Zucker wird im Gin und Zitronensaft aufgelöst und diese Mischung wird über den Nektarinen verteilt. Vorsichtig durchrühren und mindestens 2 Stunden durchziehen lassen.

Zum Servieren, verteilt man etwas Nektarinenragout auf einem Teller oder in einer Schüssel und setzt darauf eine Kugel Sorbet.

Tipp: Das Sorbet kann auch in einem Glas Sekt serviert werden.

