

Apfel-Möhrensorbet mit Früchten, Schoko-Kaffeeschnitte & Pistazienpesto



[caption id="attachment_11550" align="aligncenter" width="850" caption="Mit wenig Mitteln lassen sich ansprechende, essbaren Landschaften auf die Teller zaubern. Da fällt es dann nicht so auf, dass die Portionen



"übersichtlich" sind..."]

[/caption]

Hier ein süßes Rezept für Tüftler oder alle, die etwas Neues ausprobieren wollen. Am Besten schmeckt mir das Sorbet, wenn der Apfelsaft frisch gepresst bzw. zentrifugiert wird. Zum Malen auf den Tellern gibt`s über`s Internet oder in Fachgeschäften Fruchtpürees oder Fruchtpulver. Wer das selber machen will püriert mit dem Pürierstab Beerenfrüchte und streicht diese durch eine feinmaschiges Sieb. Das Püree kann nach Belieben gesüßt werden. Für das Fruchtpulver können auch die gefriergetrockneten Früchte aus der Müslipackung herhalten. Diese einfach im Mörser mahlen.

Hier unser heutiges Rezept:

Zutaten

- **Zutaten Apfel-Möhrensorbet**

- 200 g Apfel, geschält und entkernt und gewürfelt
- 200 ml Apfelsaft
- 50 g Möhren, geschält und gewürfelt
- 50 ml Zitronensaft
- 2 EL Honig
- Eine Messerspitze Safranfäden oder Pulver
- 2-4 EL Zucker (gerne Traubenzucker gerieben)
- 1 Prise Salz

- **Marinierte Früchte**

- 400 g frische Früchte oder Beeren der Saison (gerne tiefgekühlte Früchte vom Jahr)
- 1-2 EL Honig
- Saft einer halben Limette oder Zitrone
- 2 cl Obstbrand
- Walnüsse, gehackt

- **Süßes Pistazienpesto**

- 5 EL Pistazien
- 100 ml Aprikosenkernöl oder Sonnenblumenöl
- 2 EL Zitronensaft
- 2 EL Honig
- 15 Blätter Zitronenmelisse oder Minze, geschnitten

- **Schokoladen-Kaffeeschnitten**

- 300 g Bitterschokolade (55% oder 60%)
- 200 g feinsten Backzucker
- 50 ml Kaffeelikör
- 75 g Mehl (Typ 405)
- 50 g Honig
- 250 g Butter
- 9 Eier
- 50 ml Öl (Rapsöl, Walnussöl oder Sonnenblumenöl)
- Mark einer Vanilleschote oder geriebene, getrocknete Vanille
- Eine Prise Salz

Zubereitung

Für das **Apfel-Möhrensorbet** die Apfelwürfel und die Möhrenwürfel schnell mit Apfelsaftsaft, Zitronensaft, Honig, Safran, Prise Salz und Zucker verrühren. Alles in einem kleinen Topf mit Deckel (gerne im Schnellkochtopf) 5 Minuten weich dünsten. Mit einem Zauberstab pürieren und anschließend durch ein feines Sieb streichen. Ist es zu dickflüssig, etwas Apfelsaft zugeben und für 4-6 Stunden in den Gefrierschrank stellen. Ab und zu herausnehmen und mit dem Pürierstab fein mixen.

Für den **Schokokuchen** die Butter würfeln und mit Vanillemark und gehackter Kuvertüre in einer Metallschüssel über einem Wasserbad bei kleiner Hitze schmelzen. Die Eier in Eiweiß und Eigelbe trennen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und im Kühlschrank kühl stellen. Anschließend Eigelbe und Zucker in einer Schüssel 5 Minuten schaumig schlagen. Dann 50 ml Kaffeelikör zugeben und kurz verrühren. Zur Eigelb-Zuckermischung

die flüssige Schokolade langsam zugeben und rühren. Im Wechsel Mehl und geschlagenes Eiweiß unterheben.

Backofen auf 170°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Eine Kuchenform mit Backpapier auskleiden und den Rand mit etwas extra Butter einfetten. Dann den Teig einfüllen und vorsichtig glatt streichen. Den Kuchen ca. 55-60 Minuten backen, aus dem Ofen nehmen, und 10 Minuten abkühlen lassen. Dann aufschneiden und warm servieren.

Für das **Pistazienpesto** alle Zutaten in einen hohen Behälter geben und mit dem Zauberstab fein mixen. Für die marinierten Früchte die Früchte oder Beeren der Saison gegebenenfalls schälen oder waschen. Anschließend in kleine Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Mit etwas Honig, Limetten- oder Zitronensaft und einem Schuss Obstbrand vermengen und 30 Minuten marinieren. Mit gehackten Walnüssen bestreuen.

Tipp: Zum Anrichten einen Teller mit Pistazienpesto bestreichen. Wer hat, nimmt noch Fruchtepüree und zeichnet ein schwungvolles Bild darauf.