

Sorbet von gerösteten Erdbeeren und Rhabarber



Mehr Aromen durch Rösten

Werden Erdbeeren und Rhabarber im Ofen mit Zucker geröstet, verdichten sich die Aromen. Eine gute Voraussetzung für ein sommerliches Sorbet. Ein wenig Traubenzucker verändert die Konsistenz der Eiskristalle. Wer mehr Luft ins Sorbet geben möchte fügt der Rezeptur noch ein sehr frisches Eiweiß hinzu. Dann muss das Sorbet allerdings auch zügig gegessen werden. Das dürfte allerdings kein Problem werden...

Zutaten

für 4 Personen

- 300 g Erdbeeren
- 200 g Rhabarber
- 50-60 g Zucker (Zucker nach Geschmack)
- 20 g Traubenzucker
- 1 cm geriebene Ingwerwurzel

Zum Servieren:

- Ein paar Erdbeerscheiben und ein paar eingemachte Rhabarberstückchen
- 200 ml Sekt plus Holunderblütensirup

Zubereitung

Die Erdbeeren säubern und das Grüne entfernen. Dann vierteln. Rhabarber schälen und in 1 cm Stücke schneiden. Erdbeeren und Rhabarber in eine ofenfeste Form geben und mit Zucker und zerstoßenem Traubenzucker mischen. Im Backofen bei 170 Grad Umluft 10 Minuten rösten.

Erdbeeren und Rhabarber mit geriebenem Ingwer in ein hohes Gefäß geben und mit dem Stabmixer fein pürieren. Das Püree abgedeckt kaltstellen.

Das Püree in einer Eismaschine zu einem geschmeidigen Sorbet gefrieren. Alternativ in einer flachen Form im Tiefkühlfach gefrieren. Ab und zu mit einem Pürierstab locker aufmixen.

Zum Servieren Sekt mit Holunderblütensirup in Suppenteller füllen. Erdbeerstückchen und Rhabarberstückchen zugeben und eine Nocke Sorbet oben auf setzen.

