

Bâtons de sorbet

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min. Gefrieren: mind. 6 Std.
für eine Cakeform von ca. 1½ Litern, Form mit wenig Öl ausgestrichen, ganz mit Klarsichtfolie ausgelegt

Avocado-Sorbet

- 1 dl **Wasser**
- 100 g **Zucker**
- 1 **Limette**, nur Saft
- 2 **reife Avocados** (ca. 500 g),
in Stücken
- 1 **frisches Eiweiss**, mit
1 Prise **Salz** steif geschlagen
- 1 Esslöffel **Puderzucker**

aufkochen, 2 Min. kochen
dazugiessen

beigeben, fein pürieren, auskühlen

mischen, kurz weiterschlagen, bis die
Masse glänzt, sorgfältig unter das Püree
ziehen. In die vorbereitete Form geben,
glatt streichen, zugedeckt gefrieren

Melonen-Sorbet

- je ½ dl **Champagner und Wasser**
- 75 g **Zucker**
- 1 kleine **reife Galia-Melone** (ca. 700 g),
in Stücken (ergibt ca. 400 g)
- 1 Teelöffel **Limettensaft**

aufkochen, 2 Min. kochen

beigeben, fein pürieren, in eine weite
Chromstahlschüssel geben, auskühlen,
zugedeckt ca. 1 Std. anfröhen, kurz
durchrühren

- 1 **frisches Eiweiss**, mit
1 Prise **Salz** steif geschlagen
- 1 Esslöffel **Puderzucker**

mischen, kurz weiterschlagen, bis die
Masse glänzt, sorgfältig unter die
angefrorene Masse ziehen. Zugedeckt
ca. 2 Std. gefrieren, 2–3-mal durchrühren.
Sorbet etwas antauen, im Mixglas
geschmeidig rühren, aufs Avocado-Sorbet
verteilen, glatt streichen, zugedeckt
mindestens 3 Std. gefrieren

Melonenschnitze

- ½ Teelöffel **grüne Pfefferkörner**, zerdrückt zum Verzieren

Servieren: Sorbet vor dem Servieren ca. 15 Min. in den Kühlschrank stellen.
Auf Platte stürzen, Folie entfernen, portionenweise anrichten, verzieren.

Lässt sich vorbereiten

- Sorbet ca. 1 Woche im Voraus zubereiten.
- Sorbet ca. 1 Tag im Voraus in Stängeli schneiden, diese auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, zugedeckt gefrieren.

