

Beschwipstes Blutorange-Sorbet

Für zwei Personen

Für das Sorbet:

2 Orangen 1 Blutorange 400 ml Blutorangendirektsaft
75 ml ital. Bitterlikör 100 g Puderzucker

Für die Walnüsse:

5 Walnüsse 50 g Puderzucker

Die Eismaschine vorkühlen.

Den Blutorangendirektsaft mit dem italienischen Bitterlikör und dem Puderzucker gut miteinander vermengen und in der Eismaschine gefrieren lassen.

Die Orangen und die Blutorange waschen, trocken tupfen und halbieren. Die Orange auspressen und die Blutorange filetieren.

Die Pfanne auf der Herdplatte erhitzen. Die Walnüsse mit dem Puderzucker in der Pfanne karamellisieren lassen.

Den Orangensaft in ein Dessertglas geben. Das Eis aus der Maschine nehmen und ebenfalls ins Glas geben. Mit den Blutorangefilets garnieren und abschließend die Walnüsse auf den Früchten anrichten.

Jenny Höhne am 24. April 2015