

Zitronen-Koriander-Sorbet mit Himbeeren und Walnüssen

Für zwei Personen

Für das Eis:

6 Zitronen	1 Ei	$\frac{1}{2}$ Bund Koriander
225 g Zucker	1 EL Zucker	1 Vanilleschote

Für die Walnüsse:

50 g Walnüsse	3 EL brauner Zucker
---------------	---------------------

Für die Himbeeren:

125 g frische Himbeeren	6 EL Himbeergeist	30 g Puderzucker
-------------------------	-------------------	------------------

Für das Eis:

Koriander abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. 600 ml Wasser und Zucker zu einem Sirup aufkochen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Zitronen unter heißem Wasser abspülen. Die Schalen von zwei Zitronen fein abreiben, zusammen mit dem Vanillemark in den heißen Sirup geben und kurz zur Seite stellen. 6 Zitronen halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Saft mit dem vorher abgestellten Sirup durch ein Sieb passieren und Flüssigkeit auffangen. Ein Ei trennen, das Eiweiß zusammen mit einer Prise Zucker steif schlagen und unter die Masse heben. Alles zusammen mit ca. 10 Eiswürfeln in den Mixer geben und dann in die Eismaschine. 5 Minuten bevor es fertig ist, kommt der gehackte Koriander zum Eis dazu.

Für die Walnüsse:

Walnüsse grob hacken und mit dem braunen Zucker karamellisieren.

Für die Himbeeren:

Himbeeren mit Puderzucker in einer Pfanne leicht karamellisieren und mit dem Himbeergeist flambieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Sarah Dupont am 05. September 2019