

Thai Basilikum Sorbet



© le menu

Aus der Sendung



ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 30 Minuten

GEFRIEREN: ca. 6 Stunden

Für ca. 8 Personen

THAI BASILIKUM SORBET

5 dl Wasser

80 g Zucker

3 EL Limettensaft

1 Bund Thai Basilikum, grob gehackt

4 Kaffirlimettenblätter, grob gehackt

1 Prise Sel des Alpes

2 frische Eiweisse

1 Prise Sel des Alpes

2 EL Puderzucker

www.lemenu.ch

ZUBEREITUNG

THAI BASILIKUM SORBET

Wasser mit Zucker und Limettensaft aufkochen. Hitze reduzieren, ca. 5 Minuten offen einkochen. Basilikum und Kaffirlimettenblätter und Salz begeben, ca. 1 Stunde ziehen lassen. Flüssigkeit absieben, in eine Chromstahlschüssel giessen, ca. 1 Stunde tiefkühlen. Eiweisse mit Salz steif schlagen. Puderzucker begeben, kurz weiterschlagen, sorgfältig unter die angefrorene Masse ziehen. Zugedeckt ca. 5 Stunde tiefkühlen, dabei 2-3 mal gut durchrühren.

Tipp

- Sorbet in der Glacemaschine zubereiten.
- Dazu passen Sesamtuiles.