

Sorbet von Holunderblüten-Sirup

Zutaten (3-4 Pers.)

250 ml Holunderblüten-Sirup von guter Qualität
200 ml eiskaltes Wasser
nach Belieben ganz fein gehackter Basilikum

Die Zutaten in ein hohes Gefäss (wenn möglich aus Metall) geben, gut mischen und nicht abgedeckt ins Gefrierfach stellen.

Wenn die Sorbet-Masse zu gefrieren beginnt – je nach Zutaten, Menge und Temperatur des Gefrierfachs etwa nach 1½ – 2 Std. - die Masse immer wieder mit einer Gabel oder mit dem Schwingbesen gut umrühren, damit sich keine grossen Eiskristalle bilden können. Diesen Vorgang wiederholen bis die Masse gleichmässig fest und feinkörnig gefroren ist. Die Masse soll aber nicht durchgefroren sein. Sticht man eine Kugel ab, soll diese die Form mehr oder weniger behalten. Jetzt die Sorbet-Masse in ein Plastik-Gefäss umfüllen und mit einem Deckel verschlossen wieder in den Tiefkühler oder ins Gefrierfach stellen.

Vor dem Servieren kurz im Kühlschrank antauen lassen.

Sorbet von Himbeer-Sirup mit Prosecco und etwas Ingwer

Zutaten (3-4 Pers.)

200 ml Himbeer-Sirup von guter Qualität
100 ml eiskaltes Wasser
100 ml Prosecco

Verarbeitung zu Sorbet siehe oben.

Während des Gefrier-Prozesses nach Belieben den Saft eines gut Fingerhut grossen Stücks Ingwer zur Sorbet-Masse geben. Mit einer sauberen Knoblauchpresse geht dies ganz einfach.

Selbstverständlich lässt sich auch dieses Sorbet ganz ohne Alkohol zubereiten. Den Prosecco einfach durch die entsprechende Menge Wasser ersetzen.
