

Geeiste Mandarinen mit Mandarinen-Sorbet

Zutaten (für ca. 4 Personen)

Mandarinschalen zum Füllen:

4 Mandarinen (wenn möglich mit Blatt) zum Aushöhlen

Sorbet:

100 g Zucker

Saft von 4 Mandarinen

Saft von 1 grossen oder 2 kleineren Orangen

Saft eine halben Zitrone

etwas abgeriebene Zitronenschale

1 dl Wasser

1 Eiweiss, leicht geschlagen

evt. Pfefferminz-Blätter zur Dekoration

Die Mandarinen, die wir zum Füllen brauchen, waschen und dann den Deckel abschneiden und das Fruchtfleisch sorgfältig herauslösen. Die ausgehöhlten Mandarinschalen mitsamt den Deckeln ins Gefrierfach legen. Achtung: Die Deckel nicht auf die Schalen legen, sonst frieren sie an.

Den Zucker mit dem Wasser aufkochen, bis sich der Zucker ganz aufgelöst hat. Die Orange, die Mandarinen und die halbe Zitrone auspressen und den Saft zusammen mit etwas abgeriebener Zitronenschale dazugeben. Gut umrühren und ganz abkühlen lassen. Dann die Flüssigkeit durch ein Sieb in ein hohes Metallgefäss giessen.

Ein Eiweiss leicht schlagen und zum abgekühlten Saft geben.

Den Saft dann in einer Glace-Maschine zu Sorbet gefrieren.

Wer keine Glace-Maschine besitzt, lässt den Saft zugedeckt in einem möglichst hohen runden Metallgefäss im Tiefkühler leicht anfrieren und rührt von Zeit zu Zeit die Eismasse kräftig mit einem Schwingbesen durch, bis die Masse zu Sorbet gefroren ist.

Die tiefgefrorenen Mandarinschalen mit dem Mandarinen-Sorbet füllen und den Deckel aufsetzen. Eventuell mit einem oder zwei Blättern frischem Pfefferminz dekorieren.
