

Basilikum - Sorbet

Kategorien: Eis, Sorbet, Exotisch

Zutaten für: 4 Portionen

75	ml	Wein, weiß, trocken
200	Gramm	Zucker
1	Blatt	Gelatine
20	groß.	Basilikum - Blätter
		Limettensaft, nach Belieben

Anleitung:

Wein und Zucker auf die Hälfte einkochen und etwas abkühlen lassen. Ein Blatt Gelatine in kaltes Wasser einlegen, ca. 10 Min. quellen lassen, dann in den Fond geben. Dem noch handwarmen Fond 20 große, frische Basilikumblätter hinzufügen und ca. 1 Std. ziehen lassen. den fond mit Limettensaft abschmecken, durch ein Sieb abgießen und in der Eismaschine durchfrieren.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten