

Zitronen - Sorbet mit Basilikum

Kategorien: Dessert, Sorbet, Eis

Zutaten für: 4 Portionen

600	ml	Zitronensorbet
50	ml	Trockener Weisswein
1		Eiweiss
1	Handvoll	Basilikumblaetter Frisch gepflueckt

Anleitung:

"Dieses herrlich erfrischende und in seinem Geschmack Einzigartige Sorbet habe ich in einem Pfarrhaus bei Basel kennen- und Schaetzengelernt. Bea, die dort den Haushalt besorgt, hat mir das Rezept lebenswuerdigerweise zur Verfuegung gestellt, nachdem sie Waehrend des Essens in Erfahrung gebracht hatte, dass ich an diesem Nachmittag nicht an der Sonntagspredigt, sondern an einem Kochbuch Arbeiten wuerde."

Dieses Zitronensorbet mit Basilikum muss sofort nach der Zubereitung Aufgetragen und gegessen werden, weil es sonst wegen des Mixens - Innerhalb kuerzester Zeit waesserig wuerde.

Eiweiss steifschlagen. Das Zitronensorbet zusammen mit dem Weisswein Und dem sehr fein gehackten Basilikum ganz kurz in den Mixer mischen, Das steifgeschlagene Eiweiss dann unterruehren.