

Zitronengras-Sorbet mit Mango

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

Ziehen lassen: ca. 1 Std. 30 Min.

Gefrieren: ca. 5 Std.

Ergibt ca. 6 dl

Sorbet

4 dl Wasser

120 g Zucker

5 Stängel Zitronengras,
Inneres fein geschnitten,
ergibt ca. 60 g

1 Limette, nur Saft,
die Hälfte davon beiseite
gestellt

Wasser mit Zucker und Zitronengras aufkochen, Hitze reduzieren ca. 10 Min. köcheln. Pfanne von der Platte nehmen, zugedeckt ca. 1 Std. ziehen lassen. Flüssigkeit in eine weite Chromstahlschüssel absieben, Limettensaft begeben, auskühlen.

Gefrieren: Sorbet-Masse ca. 1 Std. anfrieren. Schüssel herausnehmen, Sorbet mit dem Schwingbesen kräftig durchrühren. Diesen Vorgang 3-mal nach jeder weiteren Stunde wiederholen, damit ein gleichmässig gefrorenes Sorbet entsteht. Sorbet herausnehmen, mit den Schwingbesen des Handrührgerätes geschmeidig rühren, nochmals ca. 1 Std. gefrieren.

1 reife Mango
beiseite gestellter
Limettensaft

Fruchtfleisch der Mango beidseits entlang dem flachen Stein abschneiden, schälen. In Schnitze schneiden, in eine Schüssel geben, mit Limettensaft beträufeln, ca. 30 Min. zugedeckt ziehen lassen.

Servieren: Aus dem Sorbet mit einem Glaceportionierer Kugeln formen, mit Mangoscheiben in gekühlten Gläsern anrichten. Eine andere originelle Serviermöglichkeit siehe «Glace mit Schokoladendeckel».

► **Lässt sich vorbereiten:** Sorbet ca. 1 Monat im Voraus zubereiten, zugedeckt im Tiefkühler aufbewahren. Ca. 15 Min. vor dem Servieren in den Kühlschrank stellen.

Pro Person: 0 g Fett, 1 g Eiweiss,
41 g Kohlenhydrate, 721 kJ (172 kcal)



► Schlicht in der Farbe,
spektakulär im Geschmack.

Glace mit Schokoladendeckel

Glace einmal anders serviert! Glace bis knapp unter den Rand in einen Glacebecher oder ein Trinkglas füllen, für 2–3 Stunden in den Tiefkühler stellen.

Gläser herausnehmen, flüssige Schokolade oder Kuchenglasur daraufgiessen, bis die Schokolade über den Rand läuft. Auf dem kalten Glas wird der Schokoladendeckel sofort fest.

