

## REZEPT

### Zitronensorbet mit Minze

Für 4 Personen

#### Zutaten:

- ½ Hand voll Minze
- 6 unbehandelte Zitronen
- 80 g Zucker
- 80 ml Weißwein
- 1 Eiweiß

#### Zubereitung:

1. Die Minze abbrausen, trocken schütteln und in feine Streifen schneiden. Ein wenig davon zum Garnieren zur Seite legen, den Rest fein hacken. Zwei der unbehandelten Zitronen mit heißem Wasser waschen und einige schöne Zesten für die Garnitur abziehen.
2. Die übrige Schale abreiben. Von den restlichen vier Zitronen schräg einen Deckel abschneiden. Alle Zitronen vorsichtig auspressen. Die Zitronen mit dem abgeschnittenen Deckel aushöhlen. Am besten mit einem Teelöffel das Fruchtfleisch herauschaben und gut ausdrücken.
3. Den Zucker, Zitronenschale und Wein (oder Wasser) in einem Topf unter Rühren zum Kochen bringen, dann bei ausgeschalteter Herdplatte 5 Minuten weiterziehen lassen. Abkühlen lassen und durch ein Sieb gießen.
4. Das Eiweiß halb steif schlagen. Den Zitronensaft und die gehackte Minze zur Weismischung (Wassermischung) geben und verrühren, das Eiweiß unterziehen. Die Masse in eine flache Metallschüssel geben und 2–3 Stunden im Tiefkühlfach cremig gefrieren lassen, zwischendurch immer wieder umrühren. (Oder in einer Eismaschine fertig stellen.)
5. Dann das Eis in die ausgehöhlten Zitronen füllen, glatt verstreichen und nochmals mindestens 2 Stunden gefrieren lassen. Zum Servieren mit den Minzestreifen und Zitronenzesten garnieren.



Foto: StockFood

## REZEPT

### Rum-Panna-Cotta mit Kokoseis

Für 4 Personen

#### Zutaten:

- 1 Vanilleschote
- 450 ml Sahne
- 250 ml Kokosmilch
- 5 EL Zucker
- 8 Blatt Gelatine
- 6–7 cl weißer Rum
- Kokoseis, zum Servieren
- Hippen, zum Garnieren

#### Zubereitung:

1. Die Vanilleschote aufschlitzen. Die Sahne mit der Kokosmilch, der Vanilleschote und dem Zucker in einem Topf aufkochen.

2. Die Vanilleschote herausnehmen, das Mark in die Sahnemischung zurückstreifen und alles noch 8–10 Minuten köcheln lassen.

3. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Topf vom Herd nehmen, den Rum unterrühren und die ausgedrückte Gelatine in der heißen Sahnemischung auflösen. Die Panna Cotta in Gläser füllen und ca. 4 Stunden kühl stellen.

4. Die Gläser herausnehmen, jeweils 1 Kugel Kokoseis auf die Rum-Panna-Cotta setzen und diese mit Hippen garniert servieren.



Foto: StockFood