

Zitrussorbet

mit Campari

Zubereitung

FÜR 4 PERSONEN

- 1 Den Zucker mit 5 EL Wasser bei großer Hitze sirupartig einkochen lassen.
- 2 Inzwischen den Orangen- und den Grapefruitsaft miteinander vermischen und durch ein feines Sieb zu dem Sirup gießen.
- 3 Das Eiweiß steif schlagen. Das Saft-Sirup-Gemisch mit Wein und Campari abschmecken und den Eischnee vorsichtig darunter ziehen.
- 4 Die Masse in einer Eismaschine oder einer flachen Metallform im Tiefkühlgerät unter gelegentlichem Rühren 15 bis 20 Minuten gefrieren lassen.
- 5 Die Zitronenmarmelade in einem kleinen Topf erhitzen und damit auf 4 Tellern einen Spiegel gießen. Das Sorbet vor dem Servieren leicht antauen lassen, mit einem Esslöffel Nocken abstechen und auf dem Zitronenmarmeladespiegel anrichten. Nach Belieben mit Minzeblättchen und Konfetti von Zitrusschalen garnieren.



Zutaten

150 g Zucker

½ l Orangensaft

½ l Grapefruitsaft

1 Eiweiß

100 ml trockener Weißwein

8 cl Campari

4 EL Zitronenmarmelade

Zubereitungsdauer

► 30 Min.