

Birnensorbet mit Champagner-Sabayon

Autor: KOCHEN



ZUTATEN

Sorbet:

500 g Birnen, reif
0.5 Stück Vanilleschote
0.5 Stück Zitrone
1 Scheiben Ingwer, dünn
geschnitten
2 dl Apfelsaft
80 g Gelierzucker

Marinierte Trauben:

250 g Trauben, blau
0.5 Stück Zitrone
2 Esslöffel Honig

Sabayon:

1.5 dl Champagner, halbtrocken
2 Stück Eigelb
1 Stück Ei
30 g Zucker

Für den Kleinhaushalt

Der Aufwand lohnt sich nur für mehrere Personen. Für 2 oder weniger Personen ein gekauftes Sorbet oder eine andere Glace, z.B. ein Apfelsorbet oder eine Nussglace verwenden. Zutaten für das Sabayon halbieren, 1 Eigelb und 1 Ei verwenden.

Info

Pro Portion
5 g Eiweiss
7 g Fett
66 g Kohlenhydrate
380 kKalorien
1591 kJoule

Glutenfrei

ZUBEREITUNG

Für 4 Personen

1 Für das Sorbet die Birnen schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Früchte in Würfel schneiden. Die Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen. Die Zitrone auspressen. Den Ingwer schälen. Alle diese Zutaten mit dem Apfelsaft und dem Gelierzucker in eine Pfanne geben und zugedeckt weich kochen. Dann die heiße Masse mit dem Stabmixer pürieren. Das Birnenpüree auskühlen lassen.

2 Das Birnenpüree in eine Glacemaschine geben und gefrieren lassen. Falls keine Maschine vorhanden ist, das Püree in einen weiten, eher flachen, tiefkühlfesten Behälter geben (gefriert darin schneller und gleichmäßiger als in einer Schüssel) und während des Gefrierprozesses 4- bis 5-mal mit dem Handrührgerät oder Schwingbesen durchrühren, damit keine Eiskristalle entstehen.

3 Die Trauben waschen, halbieren und mit Hilfe eines spitzen Messers entkernen. Die Zitrone auspressen, den Saft mit dem Honig mischen und über die Trauben geben. Bis zum Servieren kühl stellen.

4 15–30 Minuten vor dem Servieren das Sorbet in den Kühlschrank stellen; es soll leicht antauen.

5 Champagner, Eigelb, Ei und Zucker in eine Schüssel mit abgerundetem Boden geben und über einem leicht kochenden Wasserbad zu einer luftigen Creme aufschlagen; dies dauert in der Regel 6–8 Minuten.

6 Die Honigtrauben in Dessertgläser oder Schalen verteilen, je 1 Kugel Sorbet daraufgeben und mit dem Sabayon garnieren. Sofort servieren.

Weintipps: Die Leichtigkeit des Desserts darf sich auch auf den Begleiter übertragen. Ein süßlicher, d.h. mindestens halbtrockener Champagner, Cava oder Prosecco passt perfekt, mit einem Cidre (Apfelschaumwein) fährt man ebenfalls ausgezeichnet. Und wer das Birnenaroma im Sorbet noch unterstreichen möchte, greift zu einem fruchtig-elegantem Williamsbrand oder einem süßen Williamslikör.

Lactosefrei

Purinarm