

Rezept

Pfirsichsorbet mit Hibiskus und Basilikum

Ein Rezept von Pfirsichsorbet mit Hibiskus und Basilikum, am 30.06.2024

Zutaten

550 g Weinbergpfirsiche	4 Beutel Hibiskustee
16 Basilikumblätter	1 Vanilleschote
2 EL Zitronensaft	100 g Zucker
2 EL Pfirsichlikör (nach Belieben)	50 g Invertzucker
Eismaschine	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Portionen (ca. 800 g) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 150 kcal

Zubereitung

1. Die Pfirsiche waschen, halbieren, entsteinen und klein schneiden. Die Teebeutel und 10 Basilikumblätter in eine große Tasse geben und mit 200 ml kochendem Wasser übergießen. Den Tee ca. 10 Min. ziehen lassen.
2. Den Tee durch ein Sieb in einen Topf gießen, die Teebeutel und die Basilikumblätter im Sieb gut ausdrücken. Die Vanilleschote längs aufschneiden und zum Tee in den Topf geben. Zitronensaft und Zucker ebenfalls hinzufügen. Den Tee bei mittlerer Hitze in ca. 10 Min. auf die Hälfte einkochen lassen.
3. Die Pfirsiche in den eingekochten Sud geben. Aufkochen lassen und zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 5 Min. köcheln lassen. Die Vanilleschote entfernen. Die Pfirsichmischung mit dem Pürierstab im Topf fein pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Ca. 1 Std. zugedeckt in den Kühlschrank stellen.
4. Den Pfirsichlikör nach Belieben und den Invertzucker unter die Masse mischen. Die Sorbetmasse in die Eismaschine füllen und in ca. 50 Min. cremig fest gefrieren lassen. Das fertige Sorbet mit einem stabilen Eisportionierer in Kugeln aus der Maschine schaben. Sofort auf Schälchen verteilen und mit den übrigen Basilikumblättern garniert servieren oder in einer Gefrierbox mit Deckel tiefkühlen.