



Aus Italien:

Ein Rezept von Frau Samantha C.

Mitarbeiterin im
AWO Seniorenzentrum Sonnenhalde

Ihr Kommentar zum Rezept: „Das Sorbet wird bei Festlichkeiten, wie z.B. Hochzeiten, als Dessert mit Sekt serviert. Oder zwischen zwei Teilgerichten eines Menüs als kleine Überbrückung.“

Rosmarin-Zitronen-Sorbet



Zutaten für 6 Portionen:

1 3/4 Liter Wasser

250 g Zucker

2 unbehandelte Zitronen mit Saft und Schale

15 g Rosmarin

Zubereitung:

Zucker und Wasser so lange kochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat, dann 3 Min. aufkochen lassen.

Diese Zuckerlösung wird nun in zwei gleich große Portionen geteilt. In einem Teil wird die Zitronenschale 10 Min. mit der Lösung auf niedriger Flamme geköchelt, ganz zum Schluss der Zitronensaft dazugegeben.

In dem anderen Teil lässt man den dort hingeebenen Rosmarin bei schwacher Hitze 10 Min. ziehen. Den Rosmarinsirup durch ein Sieb passieren und so zum Zitronensirup geben.

Alles kalt stellen und in der Eismaschine fest werden lassen.