

Dessert

Himbeersorbet auf exotischen Früchten und Kefirespuma

Zutaten:

136 g Himbeerpüree
32 g Zucker
13 g Glucosepulver
59 ml Wasser
110 ml Kefir
80 g Joghurt
0.2 St. Zitrone
1 St. ISI-Kapseln
0.2 St. Ananas
0.75 St. Mango
0.75 St. Papaya klein
30 g Zucker, braun
1 St. Limette
0.1 Bund Minze
Xanthan
Salz

Zubereitung:

Für das Sorbet, 59ml Wasser mit 32g Zucker und 13g Glukosepulver langsam erhitzen bis sich der Zucker aufgelöst hat. Das Himbeerpüree einrühren und die Sorbetmasse in einer Eismaschine gefrieren lassen. Für den Espuma, Kefir mit Joghurt und Saft von der Zitrone verrühren, eventuell mit Xanthan abbinden bis es eine dickflüssige Konsistenz hat. Die Masse leicht salzen und in eine ISI-Flasche füllen, eine Kapsel eindrehen und bis zum Anrichten im Kühlschrank aufbewahren. Die exotischen Früchte schälen und in grobe Stücke schneiden. Den Grill auf direkter mittlerer Hitze vorbereiten. Braunen Zucker mit Limettenabrieb vermischen. Die exotischen Früchte auf dem Grill legen, mit dem braunen Zucker bestreuen und grillen. Alle Komponenten gleichmäßig auf dem Teller arrangieren und mit Minze dekorieren.