

# Dessert

Kirschsorbet auf Aprikose, Himbeer und Mandel mit Basilikum und Sekt

Zutaten:

120 g Kirschpüree FP 57929  
90 ml Wasser  
82 g Zucker  
12 g Glucosepulver  
12 g Mehl  
25 g Mandeln, gemahlen  
18 g Butter  
0.4 Bund Basilikum  
120 ml Pflanzenöl  
180 ml Sekt  
2 St. Aprikosen  
165 g Himbeeren frisch  
0.6 St. Limette  
25 g Zucker, braun  
0.2 St. Vanilleschote

Zubereitung:

Für das Basilikumöl, die Blätter von 0,4 BD Basilikum abzupfen, bis auf 2-3 Stängel, die zum Dekorieren aufheben. 120ml Pflanzenöl mit den Basilikumblätter, Salz und einer Prise Zucker in einem Mixer sehr fein mixen. Das Öl am besten 24 Std ziehen lassen und am nächsten Tag durch ein feines Sieb mit Küchentrepp passieren. Für das Sorbet, 90ml Wasser mit 27g Zucker und 12g Glukosepulver langsam erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. 120g Kirschpüree einrühren und die Sorbetmasse in einer Eismaschine gefrieren lassen. Für die Mandeltuiles, 55g Zucker mit 12g Mehl und 25g gemahlene Mandeln in die Küchenmaschine mit Rührblatt geben. Langsam 25ml Wasser und anschließend 12g braune Butter zugeben. Fertigen Teig in einer dünnen Lage auf eine Silikonmatte geben. Den Teig ca. 7 Minuten goldbraun bei 180°C backen. Aus dem Ofen nehmen und auf der Arbeitsfläche einige Sekunden abkühlen lassen. Bis zum Anrichten beiseite stellen. Für das Ragout, Aprikosen in etwa 2cm große Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Abrieb und klein geschnittene Filets von 0,6 STK Limetten zu den Aprikosen geben, mit Vanillemark und 25g braunem Zucker würzen einmal umrühren und bis zum Anrichten beiseite stellen. Zum Servieren die Himbeeren vorsichtig unterheben. Zum Anrichten alle Komponenten zusammen auf dem Teller arrangieren und mit kleinen Basilikumblätter und Basilikumöl dekorieren. Zum Schluss mit kaltem Sekt etwas angießen.