

Dessert

Himbeersorbet auf exotischen Früchten mit Kefirespuma

Zutaten:

140 g Himbeerpüree
35 g Zucker
15 g Glucosepulver
60 ml Wasser
110 ml Kefir
80 g Joghurt
0.2 St. Zitrone
0.75 St. Mango
0.75 St. Papaya klein
30 g Zucker, braun
1 St. Limette
1 Stängel Minze
Xanthan
Salz

Zubereitung:

Für das Sorbet, 60ml Wasser mit 35g Zucker und 15g Glukosepulver langsam erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dann das Himbeerpüree einrühren und die Sorbetmasse in einer Eismaschine gefrieren lassen. Für den Espuma den Kefir mit dem Joghurt und dem Saft von der Zitrone verrühren, eventuell mit Xanthan abbinden, bis die Masse eine dickflüssige Konsistenz hat. Die Masse nun leicht salzen, 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. Den braunen Zucker mit dem 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.