Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Heimat genießen mit Holunderbeeren-Sorbet & Gaishirtle

Vollreif, saftig und süß…

Am Holunder hängen die vollreifen und saftigen rot-schwarzen Beeren. Nachdem Wochen zuvor die Holunderblüten ihr blumiges Aroma in vielen Sirupen abgegeben haben, ist es nun diese Kombination aus Blüten und Beeren, die ein herrliches Sorbet ergeben. Wer möchte, kann mit heimischem Rum köstliche Karamellnoten und zusätzlich PS ins Eis bringen.

Als ideale Begleitung schmecken die ebenfalls reifen und seltenen Birnen der Sorte Gaishirtle. Was für eine regionale Aromenpracht. Deswegen hier die heutige Rezeptur für **Holunderbeeren-Sorbet & Gaishirtle:**

Zutaten

- 500 ml ungesüßter Holunderbeerensaft
- 120-150 ml Holunderblütensirup (je nach Geschmack)
- 100 ml Apfelsaft
- Saft einer Zitrone
- 1 Blatt Gelatine
- Wer möchte: 2-4 cl Rum (aus Baden-Württemberg)

Extra: 2 reife kleine Birnen (Z.B. die Sorte Gaishirtle)

Zubereitung

Die Gelatine in kaltem Wasser 5 Minuten einweichen. 100 ml Apfelsaft erwärmen und darin die gut ausgedrückte Gelatine rührend auflösen.

Anschließend das Gelatinewasser mit Holunderbeerensaft, Holunderblütensirup und dem Zitronensaft vermischen.

Alles in einer Eismaschine frieren. Alternativ im Gefrierfach frieren und dabei alle 45 Minuten mit dem Schneebesen durchrühren.

Wer möchte, aromatisiert das Sorbet mit 2-4 cl Rum, sobald das Sorbet schön gefroren ist.

Zum Servieren kleine, reife Birnen schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen.

In Dessertgläser je eine Birnenhälfte und eine Kugel Sorbet geben.

Tipp: wer möchte, kann zusätzlich etwas Birnensaft, Streuobst Cider oder Sekt in die Dessertgläser füllen.