

Spritziges Birnen-Radlersorbet mit Rosmarin im gelierten Birnensüpple



Zutaten:

Für 4 Personen

- 1 kg kleine Birnen (ca. 8 Stück, nicht zu weich)
- 100 g Zucker
- 100 ml Zitronensaft
- Abrieb einer Bio-Limette
- 350 ml Radler
- 150 ml Zitronenlimo
- 3 Blatt Gelatine, weiß
- 1 Rosmarinzweig
- 2 Scheiben von einer unbehandelten Zitrone



Extra

- 1 TL fein gehackter Rosmarin
- 1 EL Honig
- 25 g Traubenzucker oder Puderzucker
- 150 ml Radler
- Etwas Zitronenmelisse
- Etwas gehackte Pistazien

Zubereitung

Für das gelierte Birnensüpple in einem Topf Zucker, Zitronensaft, Limettenabrieb, Radler und Zitronenlimo erhitzen.

Gelatine in kaltem Wasser 5 Minuten einweichen.

Die Birnen schälen, entkernen und achteln. Dann die Birnen und zwei Zitronenscheiben sofort in den kochenden Radlersud geben und 2 Minuten köcheln. Nach zwei Minuten die Hälfte der Birnen heraus nehmen und mit einem Rosmarinzweig, zwei Scheiben Zitrone und drei Blatt eingeweichte Gelatine in ein Weckglas geben. Mit der Hälfte der Flüssigkeit begießen. Deckel aufschrauben und das Glas kurz schütteln, damit sich die Gelatine verteilt. Dann auskühlen lassen. Über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Für das Birnen-Radlersorbet die andere Hälfte der Birnen samt Sud mit 1 EL Honig, 25 g Traubenzucker und 1 TL gehacktem Rosmarin weitere 5 Minuten kochen bis die Birnen weich sind. Dann den Topf von der Herdplatte ziehen. Alles in einem Mixer oder mit dem Pürierstab sehr fein pürieren. Das Birnenmus erkalten lassen. Am besten in einer metallenen Schüssel über Eis kalt schlagen. Dann in einer Eismaschine gefrieren lassen.

Ist das Eis fast fest, d.h. noch streichfähig, noch 150 ml Radler dazu geben und einrühren. Nochmals gefrieren lassen bis sich Eiskugeln abstechen lassen.

Zum Servieren die Birnen mit dem gelierten und gekühlten Radlersud in Suppenteller füllen. Das Sorbet in die Mitte setzen und mit Zitronenmelisse und Pistazien garnieren.

Tipp: Wer möchte, kann das Birnenmus durch ein feinmaschiges Sieb streichen, um die feinen Kernchen und den Rosmarin zu entfernen. Wer keine Eismaschine hat, friert das Sorbet in einer flachen Form im Tiefkühlschrank. Dabei jede Stunde mit dem Pürierstab fein mixen, damit das Sorbet schön geschmeidig wird.