

SOMMERFRUCHTSALAT MIT VERVEINE-SORBET

ZUTATEN

Zubereitung: ca. 40 Minuten

Gefrieren: ca. 5 Stunden

Für 4 Personen

Verveine-Sorbet:

100 g Zucker

4 dl Wasser

1 Handvoll Verveineblätter

1 EL Zitronensaft

Sommerfruchtsalat:

1,5 dl Wasser

75 g Zucker

1 EL Zitronensaft

2 Nektarinen, in Spalten geschnitten

200 g Melone, entkernt, Kugeln ausgestochen

je 100 g Johannisbeeren und Himbeeren

Pfefferminze oder Verveine zum Garnieren



ZUBEREITUNG

1 Sorbet: Zucker und Wasser aufkochen, Pfanne von der Platte ziehen. Verveine dazugeben, zugedeckt auskühlen lassen. Absieben, Zitronensaft daruntermischen.

2 Verveine-Sirup in ein flaches Gefäss giessen, 4 Stunden tiefkühlen, dabei mehrmals mit einem Schwingbesen durchrühren. Dann das Sorbet mit den Schwingbesen des Handrührgerätes geschmeidig rühren, nochmals

1 Stunde gefrieren.

3 Fruchtsalat: Wasser und Zucker aufkochen, Zitronensaft daruntermischen, auskühlen

lassen. Früchte vor dem Servieren sorgfältig mit dem Zuckersirup mischen, kurz marinieren.

4 Aus dem Sorbet mit dem Glacelöffel Kugeln formen, mit dem Fruchtsalat anrichten, garnieren.

Verveine, auch Zitronenverbene genannt, ist in Frankreich sehr bekannt. Bei uns sind die fein nach Zitrone riechenden Kräuter im Topf beim Gärtner erhältlich oder getrocknet in Drogerien oder Teegeschäften.

