



Basilikum-Limetten-Sorbet mit Sancho-Pfeffer

Für Eismaschinen mit bis zu 1,5 Liter Fassungsvermögen, beispielsweise:
Unold Cortina (Kochschule) oder baugleich Springlane Emma (Bettina)

- 12 Bio-Limetten; (Schale von 2 Stück abgerieben, Saft von allen ausgepresst)
- 2 große Bund Basilikum
- 3 Tassen Zucker
- 1 - 2 Tassen Wasser (je nach Säure der Limetten)
- 2 - 3 Teel. Sancho-Pfeffer, grob gemörsert
- 2 Eiweiß (wenn es cremiger sein soll und nicht vegan sein darf)

Limettenschale von zwei heiß abgebrausten Limetten fein abreiben. Limettensaft aus allen Früchten auspressen. Zucker und Wasser zugeben und so lange rühren, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Wenn gewünscht: Eiweiß einrühren.

Basilikum waschen, Blätter von den Stängeln abzupfen und fein hacken. Sancho-Pfeffer (ich nutze gerne den von @Spiceforlife) grob mörsern und zugeben. Einmal mit dem Mixstab ordentlich durchmischen und dann...ab in die Eismaschine damit. Dort braucht das Sorbet rund 45 Minuten, bis es die richtige Konsistenz hat. Vor dem Servieren noch einmal kräftig umrühren, damit sich die Sorbet-/ Granité-Konsistenz ergibt.

Danke an die bezaubernde Cornelia Melcher für das genussvoll-leckere Bild - ich habe nämlich selbst in der Hektik keines gemacht 😊