

Rezept für Sorbet von Kirsch-Lambic (auch Himbeer-Lambic oder Geuze)

Zutaten:

- 200 ml Wasser
- 150g Zucker
- 1 Zitrone (Saft davon)
- 250 ml Kirsch-Lambic (Himbeer-Lambic oder Gueuze)
- 1 Eiweiß
- Dekoration: Minzblätter



Zubereitung:

Mindestens 8 Stunden vor dem Servieren (z.B. am Tag vorher):

Zunächst wird aus dem Wasser und dem Zucker ein Sirup hergestellt. Dafür wird das Wasser mit dem Zucker und dem Saft der Zitrone erhitzt und ca. 1-2 Minuten kochen lassen.

Diesen Sirup zur Seite stellen und abkühlen lassen. Dann am besten direkt vor dem nächsten Schritt noch mal zwei Stunden in den Kühlschrank, damit alle Zutaten gut gekühlt die Gefrierzeit so gering wie möglich halten.

Mindestens 2 Stunden vor dem Servieren:

Das Lambic (oder die Geuze) in den Sirup geben und zusammen in eine Eismaschine einfüllen (wegen der Menge die Anleitung der Eismaschine beachten). Die Eismaschine einschalten und arbeiten lassen

Sobald die Sorbetmasse beginnt fest zu werden wird das Eiweiß zu Eischnee geschlagen und in die Eismasse zugegeben. Das ist normalerweise so ca. Nach 20-25 Minuten der Fall.

Die Eismaschine einfach so lange weiter arbeiten lassen, bis das Sorbet die gewünschte Festigkeit erreicht hat (bei uns dauert das ca. 40 Minuten).

Nachdem die Eismaschine fertig ist:

Meistens ist die Sorbetmasse jetzt noch etwas zu weich. Ich fülle sie deshalb in eine Schale und stelle sie nochmals für ca. 30 Minuten bis 1 Stunde in das Gefrierfach unseres Kühlschranks.

Servieren:

Für ein Sorbet ähnlich einem Champagner-Zitronensorbet gebe ich eine einzelne Kugel in flache Gläser, gebe nochmals etwas gekühltes Kriek-Lambic darüber und dekoriere mit einem Blatt frischer Minze.

Natürlich kann man auch nur das pure Sorbet servieren oder auch gut mit dunkler Schokoladensauce kombinieren. Letzteres geht auch hervorragend mit dem Himbeer-Sorbet, weniger bei einem Geuze-Sorbet.

Ohne Eismaschine:

Das geht auch ohne Eismaschine, dann im Gefrierschrank. Dazu gibt man die Sorbetmasse in einer Schale in das Gefrierfach und muss alle 20 Minuten umrühren. Das dauert ca. 3-4 Stunden. Wieder wird nach ca. Der halben Zeit der Eischnee untergehoben.