

Sorbet von schwarzen Johannisbeeren mit Cassis

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Das geht auch ohne eine Eis Maschine

Zutaten

- 450 g vollreife, schwarze Johannisbeeren
- 4 Cl Crème de Cassis
- 1/4 l trockener Weißwein
- ca. 50 g Zucker
- 1 Zitrone
- 1 Becher Crème fraîche
- 3 El geschlagene Sahne
- Etwas frische Zitronenmelisse

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten.

Schritt2

Der Sorbet Ansatz:

Schritt3

Die schwarzen Johannisbeeren waschen und in einen Küchenmixer geben. Dazu kommt der Zucker, der Saft und Abrieb einer ½ Zitrone.

Schritt4

(Einige besonders schöne Beeren für die Garnitur zurücklassen)

Schritt5

Alles kräftig auf der höchsten Stufe mixen, anschließend durch ein Küchensieb streichen.

Schritt6

Den Weißwein und Crème de Cassis hinzufügen, nachschmecken und in einem flachen Behältnis über Nacht „knüppelhart“ einfrieren.

Schritt7

Der Sauerrahm:

Schritt8

Crème fraiche mit dem Saft und dem Abrieb einer ½ Zitrone versetzen und fein geschnittene Zitronenmelisse dazu geben.

Schritt9

Ev. mit etwas Zucker nachsüßen und mit der geschlagenen Sahne auflockern.

Schritt10

Anrichtevorschlag.

Schritt11

Das gut durchgefroren Sorbet kurz vor dem Servieren stückweise in den „gekühlten Mixer“ geben und ganz kurz auf höchster Stufe durchmixen. (Geht auch mit einem kräftigen "Zauberstab")

Schritt12

Ev. noch einmal kurz ins Tiefkühlfach stellen, den das Sorbet sollte eine luftige, cremige Konsistenz erhalten.

Schritt13

Anrichtevorschlag:

Schritt14

Einen ebenfalls gekühlten, dekorativen Teller mit dem Sauerrahm „ausspiegeln“ und einige schöne Beeren verteilen

Schritt15

Mit einem heißen Esslöffel p.P. zwei glatte, softige Nocken ausstechen, placieren und mit einem Melisseblättchen vollenden, sofort servieren.

Rezeptart: Sorbet und Granité **Tags:** erfrischend, fruchtig, leicht, saisonal

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/sorbet-von-schwarzen-johannisbeeren-mit-cassis/>