

Avocado-Sorbet

Zutaten für 8 Personen:

175 g Zucker
3 Avocados, reif
3 Limetten
Vanillemark einer Schote
3 EL Rum, brauner

Zubereitung:

Den Zucker mit einem Glas Wasser 2 Minuten sprudelnd kochen und dann abkühlen lassen. Die Limetten auspressen. Das Avocadofleisch mit dem Limettensaft, etwas abgeriebener Limettenschale und dem Zuckersirup durchmixen. Vanille und Rum dazugeben.

In eine Eismaschine geben und zu einem cremigen Sorbet verarbeiten. Alternativ in eine flache Edelstahlschüssel geben und im Tiefkühlfach gefrieren lassen – dabei jede Stunde mit dem Mixer durchpürieren.

In kleinen Kugeln als Zwischengang servieren. Kann solo genossen werden, schmeckt aber auch in der Kombination mit Himbeersauce hervorragend.

