

Spargel-Sorbet



Ich mag Spargel in allen Varianten, gedünstet, gebraten, roh, also warum nicht auch als Eis? Klingt verrückt? Na und, was soll's, getestet und für sehr gut befunden. Es ist sehr cremig und kann der krönende Abschluß eines Spargel-Menü's werden. Ich kann es nur empfehlen, probiert es aus!

Zutaten für 1000 g:

167 g Sorbet-Perfecto 46 g Perfecto-Plus 19 g Perfecto-Bindemittel 2 g Salz 60 g Zucker (z.B. 26 g Rohrohrzucker/34 g Xylit) 588 g Spargel (gegart, abgetropft) 50 g Spargelwasser 40 g Zitronensaft 12 g Butter

Zubereitung:

#Vorbereitung Spargel# Den Spargel (roh ca. 1000 g) gut schälen, waschen, in 1 bis 2 cm lange Stücke schneiden -- in einem Topf mit Wasser bedeckt gut weich kochen, abkühlen lassen. -- Den Spargel abtropfen lassen, aber das Wasser auffangen, wird noch benötigt. **#Zubereitung Sorbet#** Die trockenen Zutaten gut miteinander vermischen. -- Den Spargel mit den restlichen Zutaten und der Butter pürieren. -- Dann die Trockenen dazu geben und alles kräftig aufmixen. -- Die Basis mind. drei Stunden im Kühlschrank reifen lassen. -- In der Eismaschine weiter verarbeiten und dann ca. 24 Stunden im TK gefrieren lassen. --