

Rezept Europa: Italien



Herrlich erfrischend: Sorbetto di limone á la Sonneninsel

Prickelnde Grüße von der Zitrusinsel. Ob als Cocktail, Zwischengang oder pur: der sizilianische Zitrus-Klassiker kommt immer an. Wir verraten Ihnen heute wie Sie schnell, aus wenigen Zutaten, ein leckeres Zitronensorbet nach sizilianischem Rezept zubereiten.

So wird's gemacht:

Kühlen Sie ein flaches Gefäß, am besten Porzellan, vor. Dann bringen Sie das Wasser mit dem Zucker zum Kochen, drehen die Temperatur runter und lassen den Zuckersirup ca. 10 Minuten köcheln bis er klar und dickflüssig wird. Danach stellen Sie den Sirup ca. 20 Minuten zur Seite, reiben die Zitronenschale ab und pressen den entsprechenden Saft aus. Geben Sie den Abrieb und den Saft unter den Sirup, heben anschließend die Mascarpone vorsichtig unter das Gemisch und verrühren es, bis es sich mit der Masse verbunden hat.

Sollte das Zitronengemisch zu sauer sein, können Sie jetzt noch Zucker hinzugeben. Stellen Sie die Masse im vorgekühlten Gefäß nun für 4–5 Stunden ins Gefrierfach. Nach jeder Stunde überprüfen Sie die Konsistenz und rühren das Gemisch mit der Gabel leicht durch bis es spätestens nach 5 Stunden fest geworden ist.

Jetzt können Sie Ihr sizilianisches Zitronensorbet pur, in Prosecco oder mit anderen Früchten genießen.

Sie brauchen:

Zutaten für 6–8 Personen

- 225 ml frisch gepressten Zitronensaft
- Abrieb von einer Bio-Zitrone
- 200 ml wasser
- 250 g Zucker
- 1,5 El Mascarpone

🕒 75 min

👨🍳👩🍳👦 mittel