

Gurken-Minze-Sorbet



20 g Zucker

200 g Salatgurke

2 Stängel Minze

Etwas Salz

1 TL rosa Pfefferbeeren

50 g Peka-Nuss-Kerne

Am Vortag den Zucker mit 40 ml Wasser in einem Topf auflösen, aufkochen und 1-2 Min. bei mittlerer Hitze offen köcheln lassen, bis es dickflüssiger wird.

Die Gurke putzen, heiß abwaschen und ungeschält grob würfeln. Die Minze waschen und trocknen.

Die Blätter abzupfen und grob schneiden. Gurke und Minze mit dem Zuckersirup und 1 Prise Salz fein pürieren. Zum Schluss den rosa Pfeffer unterheben.

Die Mischung in ein verschließbares, tiefgekühltes Gefäß geben und einfrieren. Nach 1 Stunde nochmals gut durchrühren und über Nacht vollständig gefrieren lassen.

Am nächsten Tag die Nüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Die Minzeblättchen für die Deko waschen und trocken. In feine Streifen schneiden.

Das Sorbet aus dem Gefrierfach nehmen, leicht antauen lassen und mit einem Portionierer, am besten einem Eisportionierer, anrichten. Mit den Nüssen und der Minze garnieren und servieren.