

Rezept der Woche:

Christer Belsers Mango-Passionsfrucht-Sorbet



Passend zur Jahreszeit erfrischt sich Christer Belser in seiner Mittagspause mit einem leckeren Mango-Passionsfrucht-Sorbet in der Sonne. Das Rezept ist einfach und blitzschnell fertig! Los geht's:

Zutaten

- ✓ 500 Gramm reife Mango
- ✓ 3x Passionsfrucht
- ✓ 250 ml Passionsfruchtsaft alternativ Maracujasaft
- ✓ 500 ml Läuterzucker (Zucker und Wasser im Verhältnis 1:1 aufkochen lassen bis sich der Zucker komplett aufgelöst und sich eine sirupartige Konsistenz gebildet hat, anschließend abkühlen lassen)
- ✓ Saft von 3x Zitronen und 3x Limetten

Smoothie kreieren

Die Mango zuerst halbieren und die Innenseite der Frucht „igelförmig“ einschneiden. Vorsichtig schneiden, dass die Mango nicht auseinanderfällt. Die eingeschnittenen Fruchtwürfel nach außen klappen und mit dem Messer entlang der Schale einen Schnitt durchführen um das Fruchtfleisch auszulösen. Die vorbereiteten Mangowürfel und den Läuterzucker in einen Mixer geben, den gepressten Saft von Zitronen und Limetten durch ein Sieb hinzufügen, die Passionsfrüchte halbieren, mit einem Löffel das Fruchtfleisch auslösen und zusammen mit dem Passionsfruchtsaft ebenfalls in den Mixer geben. Alles gut durchmischen. **Achtung Deckel schließen sonst gibt es eine Sauerei!**

Den hergestellten Smoothie in eine Eismaschine geben und zu einer cremig-kühlen Masse verarbeiten. Wer keine Eismaschine zur Hand hat, die Masse in eine Form geben und diese in den Gefrierschrank stellen, ab und zu umrühren, dass keine Eiskristalle entstehen.

Das Auge isst mit

Den Teller anschließend mit frischen Früchten und Minze anrichten.
Eine coole Sache!