

Rezept aus der Sendung "Tim Mälzer kocht"

samstags, 15.30 Uhr im Ersten

Aprikosensorbet mit Pinienkernkaramell

(Sendg. 27.6.2009)



Zutaten

- 400 g reife Aprikosen plus 1–2 Aprikosen zum Schichten
- 100 g Marzipanrohmasse
- 4 El Pinienkerne
- 6–8 El Zucker (je nach Süße der Aprikosen)
- 200 ml Schlagsahne
- 2 El Zitronensaft
- 2 El Sahnejoghurt

Zubereitung

1. 400 g Aprikosen entsteinen, würfeln und in einem Gefrierbeutel flach nebeneinanderdrücken, verschließen und mind. 2 Std. einfrieren. Marzipan in Folie verpackt ebenfalls einfrieren.
2. Pinienkerne grob hacken. 4 El Zucker in einer Pfanne goldbraun karamellisieren. Pinienkerne untermischen. Mit Sahne ablöschen und 3–5 Min. bei starker Hitze einkochen.
3. Gefrorene Aprikosen mit 2–4 El Zucker und Zitronensaft in der Küchenmaschine mit Schneidmesser fein zerhacken. Joghurt zugeben und so lange weiterhacken, bis ein cremiges Sorbet entstanden ist. (Wer keine Küchenmaschine hat: Aprikosen in ein hohes Gefäß geben und 5 Min. antauen lassen. Zucker, Zitronensaft und Joghurt zugeben. Dann mit dem Schneidstab kräftig pürieren.)
4. Pinienkernkaramell in 4 gekühlte Gläser füllen, übrige Aprikosen in 4 Scheiben schneiden und auf das Karamell geben. Sorbet darauf verteilen. Das Marzipan mit einem Parmesanhobel in Spänen darüberhobeln.

Für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 45 Minuten (plus Gefrierzeit)