



DIE STERNE
IM SAUERLAND

Empfehlung von Küchenleiter Christoph Pöllmann im Hotel Diedrich: Apfelsorbet

Fruchtiges Apfelsorbet kombiniert mit cremigem Johannisbeermousse – dieses Dessert erfreut sich großer Beliebtheit!

Zutaten für 4 Personen

Für das Sorbet:

250g Läuterzucker

250g Apfelpüree

ggf. Zimt

Für das Mousse:

2 Eigelb

60g Zucker

80g Püree von schwarzen

Johannisbeeren

2 Blatt Gelatine

250g geschlagene Sahne

Für das Apfelkaramell:

1 EL Zucker

100 ml Apfelsaft

100 ml Sahne

1 Apfel



Zubereitung



Sorbet: Zutaten vermengen und einfrieren. Damit es eine homogene Masse wird, im Gefrierprozess regelmäßig umrühren oder ggf. mit Pacojet moussieren.

Mousse: Johannisbeeren pürieren, Gelatine auflösen. Eigelb mit Zucker warm aufschlagen. Johannisbeerpüree und Gelatine unterheben, erkalten lassen. Dann die geschlagene Sahne unterheben. Das Mousse kaltstellen.

Apfelkaramell: Zucker karamellisieren, mit Apfelsaft und Sahne auffüllen und einkochen lassen. Den Apfel würfeln und in der Karamellsauce garkochen.

Mousse mit Sorbet und Apfelkaramell dekorativ anrichten.

Wir wünschen guten Appetit!