

Zwetschgensorbet auf Kompott

Für 4 Personen

Zutaten

Sorbet:

- 500 g Zwetschgen
- 1,5 dl Rotwein oder Rosé
- 150 g Gelierzucker
- 1 EL Zitronensaft
- 1 TL Vanillepaste oder ½ Vanilleschote

Kompott:

- 250 g Pflaumen oder Zwetschgen
- 1,5 dl Rotwein oder Rosé
- 50 g Gelierzucker
- 1 Zimtstängel

Zubereitung

1. Die Zwetschgen waschen, halbieren, entkernen und in Schnitze schneiden.
2. Wein, Gelierzucker und Zitronensaft in eine mittlere Pfanne geben. Vanillepaste oder aufgeschnittene Vanilleschote beifügen und alles aufkochen. Die Pflaumen oder Zwetschgen hineingeben und ungedeckt ca. 5 Minuten weichkochen. Wurde eine Vanilleschote verwendet, diese dann entfernen. Dann alles mit dem Stabmixer fein pürieren, in eine Schüssel giessen und abkühlen lassen.
3. Die ausgekühlte Sorbetmasse im Tiefkühler 1 ½ – 2 Stunden anfrieren, aber nicht vollständig festfrieren lassen. Gleichzeitig 4 Dessertgläser ebenfalls in den Tiefkühler stellen.
4. Für das Kompott die Zwetschgen waschen, halbieren, entkernen und in Schnitze schneiden.
5. Wein, Gelierzucker und Zimtstange aufkochen und 1 Minute sprudelnd kochen lassen. Dann die Früchte hineingeben und nur gerade knapp weich garen. In eine Schüssel giessen und abkühlen lassen.
6. Zum Anrichten das Kompott in die geeisten Gläser füllen. Das Sorbet kurz mit den Quirlen des Handrührgeräts durchrühren, in einen Spritzsack füllen und auf das Kompott spritzen. Sofort servieren.

Tipps & Tricks

-