

TOMATEN-SORBET AM STIEL

Das benötigt Ihr für ca. 500 ml:

| | |
|-------------------------------------|---------|
| Tomaten, lecker und süß | 500 g |
| Wasser | 100 ml |
| Agavendicksaft | 50 ml |
| Vanilleschote | 1/2 |
| Streifen Bio-Zitronenschale | 2 |
| Erdbeeren (frisch oder tiefgekühlt) | 150 g |
| Prise Fleur de Sel | 1 Prise |

Besondere Utensilien:
Standmixer 8 Förmchen für Eis am Stiel
oder eine Eismaschine

Zubereitungszeit:
ca. 30 Minuten

Gefrierzeit:
Mindestens 4 Stunden

So wird's gemacht

Keine Panik, aber die Tomaten müssen wir von der Schale befreien. Dazu eine grobe Reibe in eine Schale stellen. Tomaten quer halbieren und mit den Schnittflächen vorsichtig über die Reibe bewegen. Dabei tritt das Fruchtfleisch aus, sammelt sich am Boden der Schale und die leere Schale bleibt zurück in der Hand.

Für die aromatisierte Süße Wasser mit dem Dicksaft, längs eingeritzter Vanilleschote samt ausgekratztem Mark und der Zitronenschale in einen kleinen Topf geben und solange unter Rühren aufkochen, bis die Flüssigkeit ein bisschen sämig ist. Abkühlen lassen, Schote und Zitruschale entfernen.

Tomatenmasse zusammen mit den Beeren dem Zuckersirup, sowie einer in einem Standmixer ca. 2 Minuten zu einer feinen Masse verarbeiten. Eine Prise Fleur de Sel hinzugeben. Tipp: Wer besonders feines Sorbet haben möchte, der streicht die Masse durch ein feines Haarsieb. Ich finde aber, das ist nicht zwingend nötig.

Die Masse in Förmchen für Eis am Stiel füllen und diese mindestens 4 Stunden im Tiefkühlfach gefrieren lassen.

Was außerdem genial schmeckt: Statt ein süßes Sorbet zu machen, kann man die Tomaten stattdessen auch mit Gin, Chili, Pfeffer, Basilikum und Olivenöl mixen und dann gefrieren – dann hat man eine Tomatensuppe am Stiel!

Eine Eismaschine verhilft dem Sorbet zu einer perfekten, fluffigen Konsistenz. Einen ähnlichen Effekt erzielt man auch anders: Masse in einer Schale für mindestens vier Stunden im Drei-Sterne-Gefrierschrank tiefkühlen und zwischendurch immer wieder mit einer Gabel durchrühren.