



Mango Sorbet mit Ingwer und Champagner

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 8m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 18m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '18', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '8m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Sie haben keine Eismaschine, dafür aber einen leistungsstarken Küchenmixer? Hier die Lösung für ein tolles Sorbet!

Zutaten

- Für das Sorbet:
- 1/4 l Wasser
- 120 g Zucker
- 1/4 l püriertes Mangofleisch
- Abrieb und Saft einer 1/2 Limone
- 1/4 - 1/2 l Champagner oder Sekt
- Etwas frisch geriebenen Ingwer nach eigenem Geschmack

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Das Wasser mit dem Zucker 3 - 4 min. köcheln lassen, abkühlen.

Schritt3

(Das nennt der Fachmann Läuterzucker)

Schritt4

Den Zitronenabrieb - und den Saft der 1/2 Limone dazu geben, sowie den geriebenen, frischen Ingwer nach eigenem Geschmack.

Schritt5

Diesen „Mix“ in einer flachen Auflaufform am besten am Vortag „knüppelhart“ durchfrieren lassen.

Schritt6

Kurz vor dem Servieren stückweise in den „gekühlten Mixer“ geben und ganz kurz, auf höchster Stufe durchmischen.

Schritt7

Das Sorbet soll so, eine luftige, etwas cremige Konsistenz erhalten.

Schritt8

Oder eben mit einem Esslöffel schichtweise "abschaben", dass nennt sich fachlich dann ein Granité.

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Sofort in eisgekühlten Sektgläsern oder Schalen geben, mit Champagner oder Sekt aufgießen und schnell servieren..

Schritt11

Ein herrlich erfrischender und eleganter Gang ,in einem mehrgängigen Menü (vor dem Hauptgang) ist entstanden, oder eben auch als Dessert zu reichen.

Rezeptart: Sorbet und Granité **Tags:** dessert, läuterzucker, mango, sorbet

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/mango-sorbet-mit-ingwer-und-champagner/>