



DR. CRUSIUS
WEINGUT

Wein-Rezept: Sekt-Sorbet

ZUTATEN (für 10 - 12 Personen)

½ l Traiser Rotenfels Riesling trocken
1 Flasche Traiser Riesling Brut Sekt
300 g Zucker
400 ml Wasser
Saft von 3 Limonen
Minze zum Garnieren

ZUBEREITUNG

Zucker und Wasser aufkochen, Wein und ½ Flasche Sekt hinzugießen, Mischung in eine gefriergeeignete Schüssel geben und über Nacht gefrieren lassen.

Am nächsten Morgen nimmt man das Sorbet aus dem Eisschrank. Sollte es zu hart gefroren sein, lässt man es einige Minuten bei Zimmertemperatur stehen. Unter Zugabe des Limonensaftes und ca. $\frac{1}{3}$ des restlichen Sektes rührt man gut um und stellt die Mischung wieder ins Eisfach. Sobald das Ganze wieder gefroren ist – es dauert je nach Menge ca. 2 Stunden – gießt man erneut Sekt zu und rührt. Diesen Vorgang wiederholt man so lange bis die Flasche Sekt aufgebraucht ist.

Mit einem Eisportionierer sticht man Kugeln ab und serviert 2 Kugeln pro Person in einem vorgekühlten Sektglas, garniert mit frischer Minze.

Dieses Sorbet eignet sich hervorragend als Aperitif oder Dessert für die verbleibenden Spätsommertage oder als Zwischengang während eines größeren Menüs, um den Gaumen wieder für weitere Köstlichkeiten zu erfrischen.

HERKUNFT

Dieses Rezept entstand aus eine Anregung, die ich durch eine Zeitschrift bekam. Darin war ein ähnliches, alkoholfreies Sorbet beschrieben und da ich auf der Suche nach etwas Erfrischendem und sommerlich Leichtem war, dass auch unsere Weine verarbeitete, änderte ich das Rezept entsprechend ab. Nach einigen erfolgreichen Testläufen im Kreise der Familie und Freunde und kleinen nachfolgenden Verbesserungen ist dieses Sorbet nun ein toller, leichter Genuss und hat viele Fans gefunden.