Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



TROU LORRAIN – MIRABELLEN SORBET MIT MIRABELLENSCHNAPS!

ZUBEREITUNG: 3 STUNDEN · KOCHZEIT: 10 MIN.

Was kann man noch alles mit Mirabellen zaubern? Naaaaaaaaa unsere Spezialität aus Lothringen: **le Trou Lorrain**. Es ist eine Kugel Mirabellen-Sorbet mit Mirabellen-Schnaps. Es wird zwischen den 2 Vorspeisen in einem 7-Gänge-Menü serviert.

Mein Papa mag es auch ohne das Menü! □□ Er kommt uns nächste Woche besuchen und ich wollte ihm mit einem leckeren Mirabellen-Sorbet überraschen. Und was passt dann besser als Präsentation als **ein Trou Lorrain** für mein soooooooo schönes Sorbet.

Schnaps aus der Lorraine habe ich immer zu Hause. Am liebsten Mirabellen und Williams-Birne… mein Papa mag besonders den Himbeeren-Schnaps. Es ist quasi ein Privilege, ihn zu genießen (in kleinen Maßen, selbstverständlich).

Das Sorbet habe ich „pur“ zubereitet. Ich wollte vielleicht ein bisschen Zitrone oder Melisse eingeben aber ich war mir nicht sicher, ob es meinem Papa gefallen würde. Es wurden also nur Mirabellen, Zucker….. und Schnaps benutzt! Alles natürlich!

Und das ist das Eimer Mirabellen von meinem Papa…. So viele Mirabellen braucht Ihr nicht. Ich habe einfach nur eine Schale gefüllt und ein drittel von dem Mirabellen Gewicht an Zucker dazu gegeben.

Zutaten für 6-8 Kugeln Mirabellen-Sorbet:

Für mich: 415 g entkernte Mirabellen, 77 g Gelierzucker (1 zu 2), 180 g Wasser. (man kann weniger Wasser eingeben: 150 g)

2 EL Schnaps pro Glas.

1- Die Mirabellen entkernen….

… den Zucker und das Wasser mit den Mirabellen in einem Kochtopf geben… und 10 Minuten köcheln lassen.

2- Die gekochten Mirabellen ganz fein mixen…. als Püree …

… und diese durch ein Sieb passieren, um eine glatte Creme zu bekommen. Ihr könnt alles aber drin lassen, wenn Ihr die kleinen Stückchen mögt.

Und mit den ganzen Hin und Her , hat die Mischung Zeit sich abzukühlen, vor sie in die Maschine kommt !

3- Die Creme in die Eismaschine geben et voilà! Falls Ihr keine Eismaschine besitzt, könnt ihr vorgehen wie hier schon beschrieben…

Servieren: In jeder Coupe (Glas) 1 oder 2 Kugeln Mirabellen Sorbet verteilen und die 2 EL Schnaps.

Da mein Papa erst nächste Woche kommt, habe ich das restliche Mirabellen-Sorbet in einer Dose in den Tiefkühlschrank gestellt.

Und wenn es nicht reicht, habe ich noch Mirabellen in meinem Eimer! □□

BISOUS et à bientôt

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von
Aurélie Bastian
www.franzoesischkochen.de