

代表的なアジア料理

PHILIPPINEN

GRÜNTEESORBET (MIT SAKE)

Zutaten

300 ml Wasser
50 ml Sake
75 g Rohrzucker
2 EL Grüner Tee (von hoher Qualität)
1 Prise Salz
1 Eiweiß

Zubereitung

Wasser und Sake aufkochen und auf etwa 70 Grad abkühlen lassen. Den Tee darin 5 Minuten ziehen lassen. Abseihen und mit dem Zucker in einen Topf geben. Rühren, bis der Zucker sich gelöst hat und abkühlen lassen.

Für die Zubereitung in der Eismaschine im Kühlschrank etwa eine Stunde runter kühlen und das Teesorbet in der Eismaschine gefrieren lassen.

Ohne Eismaschine den Tee in eine flache Schale gießen und in den Gefrierschrank stellen. Je nach Größe der Schale 4-5 Stunden gefrieren. Dabei öfter die Schale herausnehmen und die Eiskristalle, die sich im Rand bilden, unter rühren. Wenn das Grünteesorbet fast durchgefroren ist, das Eiweiß mit der Prise Salz steif schlagen und unter das Teesorbet ziehen. Erneut in den Gefrierschrank stellen.

Das Grünteesorbet kann durchgefroren werden. Dann kurz vor dem Servieren einige Minute antauen lassen und erneut aufrühren. Als Zwischengang zu Nocken abstechen und in Gläsern servieren.

Grünteesorbet als herb-aromatischer Zwischengang.

