Estragon- Sauerrahm Sorbet

50 g Zucker

500 ml weißer Balsamico

100 ml Estragonessig

1 kleines Bund Estragon,

 Blätter abgezupft

400 g Sauerrahm

1 Spritzer Zitronensaft

 Salz, Cayennepfeffer

Zucker mit hell karamelisieren mit Balsamico und Estragonessig ablöschen

Und auf 100 Milliliter Sirupartig einkochen.

Auskühlen lassen und den Sirup mit den Estragonblätter fein mixen.

Eventuell durch ein Sieb passieren.

Den Sauerrahm glatt rühren und die Estragonreduktion zugeben und gut verrühren

Mit Salz, Cayennpfeffer und Zitronensaft pikant abschmecken.

In Eismaschine cremig frieren.