Mandarinensorbet

10 Stk. Mandarinen (Saft)

50 g Zucker

½ Vanilleschote

1 kleiner Lavendelzweig

½ Stk. Zitrone (Saft)

60 ml Glukose

1 Blatt Gelatine

5 Stk. Mandarinen (geriebene Schale, blanchiert)

5 cl weißer Rum

Den Mandarinensaft zusammen mit dem Zucker, der Vanilleschote und dem Lavendelzweig aufkochen lassen und 30 Minuten ziehen lassen.

Durch ein feines Sieb gießen. Den Zitronensaft, die Glukose und die eingeweichte, ausgedrückte Gelatine einrühren.

Überkühlen lassen, die Mandarinenschale und den Rum zugeben, in einer Eismaschine cremig frieren.