

Veilchensorbet auf Zitrusfrüchtesalat - Für vier Personen

Rezept von Jean-Marie Dumaine (www.vieux-sinzig.com)

Zutaten:

Veilchensorbet:

40g	Zucker
1 Msp	Pektinpulver
40 g	Veilchenblüten
100 ml	Mineralwasser
	Saft einer ½ Zitrone
12	Hornveilchen
	Hornveilchenkraut
1 Msp	Szechuan-Pfeffer

Zitrusfrüchtesalat:

1	Kumquat
1	Rosa Grapefruit
1	Orange
1	Mandarine
1	Pomelo
	Zitronensaft

Zubereitung:

Für das Veilchensorbet Zucker und Pektinpulver mischen und die Veilchenblüten darin einlegen. Mineralwasser, Szechuan-Pfeffer und Zitronensaft dazugeben, pürieren und die Masse in der Eismaschine gefrieren lassen.

Für den Zitrusfrüchtesalat die Kumquat in feine Schlitz schneiden und die Kerne entfernen. Alle anderen Früchte mit einem scharfen Messer schälen und die bittere weiße Haut entfernen, die Filets aus den Trennhäutchen schneiden.

Die Zitrusfrüchtelefilets nach Größe angeordnet in die Tellermitte legen. Eine Kugel Veilchensorbet dazusetzen und mit Hornveilchenblüten und -kraut garnieren.