

Rezept der Saison

Herbst ‚Wild Saison‘

Linda's beschwipster Zwetschgentraum

Zutaten pro Person:

1 Kugel Giolito Zwetschgen Sorbetto

1 Kugel Giolito Castagna

karamellisierte Zwetschgen

100 - 150g frische Zwetschgen
40g Zucker
0.5dl Wasser
1 TL Zimt
½ Vanilleschote
wenig Zitronensaft

einen Schuss Vieille Prune zum Verfeinern (für Profis zum Flambieren)

wenig aufgeschlagener Rahm zum garnieren

Zubereitung:

Zucker und Wasser aufkochen bis es leicht karamellisiert. Die Zwetschgen halbieren und entsteinen, mit Zimt und dem Mark der Vanilleschote dazugeben und 5 Minuten köcheln lassen. Anschliessend mit Zitronensaft abschmecken und zum Schluss mit einem Schuss Vieille Prune ablöschen (flambieren) damit die Zwetschgen schön karamellisiert sind.

Geben Sie die beschwipsten Zwetschgen auf einen flachen Teller und portionieren Sie eine Kugel Zwetschgen Sorbetto und Castagna hinzu. Auf Wunsch dressieren Sie noch ein Häubchen Rahm dazu.

(evtl. eine echte Kastanie mit Hülse zur Dekoration)

Einkaufszettel (4 Pers.)

400g Zwetschgen
160g Zucker
2dl Wasser
4 TL Zimt
2 Vanilleschotten
Zitronensaft
Vieille Prune

1 Dose Giolito Zwetschgensorbet
1 Dose Giolito Castagna

