

# Einfache Küche für den Mann

Probiert und notiert: Hansjörg Brunner



## Limonen-Sorbet auf Erdbeersauce

für 2 Personen

2 bis 4 Kugeln Limonen-Sorbet aus dem Tiefkühlregal  
zur Dekoration  
ca. 6 bis 12 Pfefferminze-Blätter (Menge je nach Grösse)  
2 grosse Erdbeere mit Stielansatz, halbieren

### Erdbeersauce

500 g Erdbeeren  
Saft von ½ Zitrone  
2 EL Puderzucker

- Alle Zutaten miteinander mischen und pürieren, durch ein Sieb streichen
- Auf Dessertteller verteilen in den Kühlschrank stellen
- Vor dem Servieren 1 Kugel Limonen-Glace formen und daraufsetzen
- Dekorieren mit leicht versetzten Erdbeerhälften und Minze-Blättern

Und wer viel mehr Zeit hat serviert nebst der Erdbeersauce noch Kiwisauce!

5 Kiwi  
2-3 EL Puderzucker  
Saft von ½ Zitrone  
2-3 EL Wodka

- Alle Zutaten miteinander mischen und pürieren, durch ein Sieb streichen
- Auf Dessertteller verteilen in den Kühlschrank stellen
- Haltbarkeit von Glace und Saucen im Tiefkühler: 3 Monate