

Für die Kürbiskerne:

Kürbiskerne in einer trockenen Pfanne anrösten.

Für das Ananas-Sorbet:

Chilischote der Länge nach aufschneiden und entkernen. Einige Korianderblättchen für den Zuckerchip beiseitelegen. Limette heiß abspülen und die Schale abreiben und ebenfalls für den Chip aufbewahren.

Dann alle restlichen Zutaten in einer Schüssel pürieren, bis eine glatte Masse entsteht.

Für den Zuckerchip den Zucker in einer Pfanne flüssig werden lassen, auf einem Stück Backpapier verteilen und Limettenzeste sowie Korianderblätter drüberstreuen.

Das Sorbet in einem Glas Servieren und mit einem Stück Zuckerchip garnieren.

Für den Green-Mango-Cocktail:

Mango schälen und das Fruchtfleisch würfeln. Limettensaft auspressen. 4 EL Mangowürfel, 4 cl Limettensaft, Gin, Lime Juice und Koriander in einen Shaker geben und mit einem Muddler die Mangowürfel und den Koriander zerdrücken. Mit drei Eiswürfeln füllen und shaken. Durch ein Sieb in ein Glas mit einem Eiswürfel geben und mit Sekt aufgießen.

Jennifer Schönrock am 16. November 2023