

# Limetten-Eis in Limone auf Sommer-Früchten

**Für 4 Personen**

**Limetteneis:**

5 Limetten	5 EL Limonensirup	250 g Crème-fraîche
100 ml Sahne	150 g Zucker	1 TL Farbstoff, grün
10 Limettenblätter	Cachaca	

**Sommerfrüchte:**

200 g Kirschen, rot	200 g Erdbeeren	200 g Himbeeren
4 EL Cointreau	4 EL Zucker	1 Stange Vanille
1 Bund Pfefferminze		

**Limetteneis:**

Vier Limetten halbieren, Fruchtfleisch vorsichtig entfernen. Die Schalen 30 Minuten tiefkühlen. Von einer Limette die Schale abreiben und den Saft auspressen. Limonensirup, Crème-fraîche, Sahne, Zucker, einen Schuss Cachaca, Limettensaft und Farbstoff pürieren. Limettenabrieb begeben und in einer Eismaschine tiefkühlen. In Limettenhälften füllen, glatt streichen. Zehn Minuten tiefkühlen. Zum Anrichten die Limettenhälften in Viertel schneiden und mit den roten Früchten anrichten und mit Limettenblättern dekorieren.

**Sommerfrüchte:**

Erdbeeren vierteln und mit den Kirschen und Himbeeren vorsichtig mischen, mit Cointreau marinieren. Zucker mit einer Tasse Wasser aufkochen. Vanillemark begeben, einkochen und abkühlen, über die Beeren geben. Mit Minze garnieren.

Andreas C. Studer am 05. September 2008