Gurken-Minze-Sorbet mit gerösteten Pekannüssen

Zutaten für 2 Personen:
20 g Zucker
200 g Salatgurke
2 Stängel Minze, frisch
Salz
1 TL rosa Pfefferbeeren
50 g Pekannusskerne
Minze, zum Garnieren

Zubereitung:
Am Vortag den Zucker mit 40 ml Wasser in einem kleinen Topf auflösen, einmal aufkochen und 1-2 Min. bei mittlerer Hitze offen köcheln lassen, bis der Sirup etwas dickflüssiger wird.

Gurke putzen, heiß abwaschen und ungeschält grob würfeln. Minze waschen und trocken schütteln, Blätter abzupfen und grob schneiden. Gurke und Minze mit dem Zuckersirup und 1 Prise Salz fein pürieren, dann die rosa Pfefferbeeren unterheben.

Mischung in ein verschließbares, tiefkühlgeeignetes Gefäß geben und einfrieren. Nach 1 Std. nochmals gut durchrühren und in 12 Stunden oder über Nacht vollständig gefrieren lassen.

Am nächsten Tag Pekannüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Öl anrösten, bis sie duften. Minzeblätter für die Garnitur waschen, trocken tupfen und in feine Streifen schneiden. Sorbet aus dem Gefrierfach nehmen und leicht antauen lassen. Mit einem Eisportionierer in Schälchen oder Gläsern anrichten. Mit Nüssen und Minze garnieren und servieren.

Als Vorspeise oder Zwischengang geeignet.