

Rezept

Erdbeer- & Zitronen-Mango-Granité

Ein Rezept von Erdbeer- & Zitronen-Mango-Granité, am 20.04.2024

Zutaten

Für das Erdbeer-Granité

300 g reife Erdbeeren

Saft von 1 Zitrone

1 TL rosa Pfeffer (zerstoßen)

50 ml Ahornsirup

Saft von 1 Limette

Für das Zitronen-Mango-Granité

Saft von 2 reifen Zitronen (50-75 ml)

1 reife Mango

1 Stängel Minze

Saft von 2 reifen Limetten (50-75 ml)

2 Zweige Thymian

Rezeptinfos

Portionsgröße je 2 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Pro Portion** Ca. 110 kcal, 1 g F, 1 g EW, 28 g KH

Zubereitung

Für das Erdbeer-Granité

1. Die Erdbeeren waschen, putzen und in einem hohen Gefäß mit dem Stabmixer pürieren. Zitronen- und Limettensaft unterrühren. Alles durch ein feines Sieb geben und mit Ahornsirup süßen.

Für das Zitronen-Mango-Granité

2. Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein lösen und in einem hohen Gefäß mit dem Stabmixer pürieren (es sollten 200–250 g ergeben). Zitronen- und Limettensaft zufügen und alles durch ein feines Sieb passieren.
3. Die jeweilige Mischung für beide Granité in einem flachen Gefäß 3–4 Std. einfrieren. Dabei gelegentlich mit einer Gabel durchrühren, damit eine kristalline Masse entsteht, die sich später gut mit einem Löffel portionieren lässt. (Alternativ nach dem Frieren das Eis mit der Gabel abkratzen.)
4. Den rosa Pfeffer zerstoßen und auf das Erdbeer-Granité streuen, servieren.
5. Thymian und Minze abbrausen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Vor dem Servieren über das Zitronen-Mango-Granité streuen.