

Rezept

Kir-Royal-Granita

Ein Rezept von Kir-Royal-Granita, am 19.04.2024

Zutaten

1/2 Vanilleschote	400 ml Prosecco (auch fein: Weißwein)
140 g Zucker	500 g schwarze Johannisbeeren
1 EL hochprozentiger Schnaps (z. B. Kirschwasser)	ein paar Beeren (z.B. Johannisbeeren, Brombeeren) oder etwas steif geschlagene Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 6 - 8 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 135 kcal

Zubereitung

1. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Schote und Mark mit dem Prosecco und dem Zucker in einen kleinen Topf geben und langsam erhitzen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Vom Herd nehmen und den Prosecco-Zucker-Sirup abgedeckt 30 Min. ziehen lassen.
2. Die Johannisbeeren verlesen, waschen und die Beeren von den Rispen streifen. Johannisbeeren in eine hohe Rührschüssel geben und mit dem Pürierstab fein zerkleinern, dann durch ein feines Sieb streichen. Es sollte 300 g Fruchtpüree ergeben (Siebrückstände entsorgen).
3. Die Vanilleschote aus dem Sirup entfernen und den Sirup mit dem Schnaps gut unter das Johannisbeerpüree rühren. Die Granita-Masse in eine gefriergeeignete, möglichst flache Plastikbox gießen, verschließen und im Kühlschrank in ca. 1 Std. komplett auskühlen lassen. Dann ins Tiefkühlfach stellen und in 12 Std. (am besten über Nacht) gefrieren lassen.
4. Am nächsten Tag das gefrorene Fruchtpüree nach und nach mit einer Gabel abschaben, sodass eine Art Eisschnee (= Granita) entsteht. Das Granita sofort wieder ins Tiefkühlfach stellen und erst unmittelbar zum Servieren herausnehmen und in Gläser portionieren. Mit Beeren oder geschlagener Sahne garnieren oder einfach pur essen.