

Dessert Grapefruit Granité mit Fruchtsalat

Rezeptteil 1 von 3 Grapefruit-Granité

Vorbereitung

1. Die Grapefruit filetieren und das Reststück auspressen. Filets extra aufheben. Sie werden zur Deko und für den Fruchtsalat verwendet.
2. Beide Grapefruit-Säfte in den Topf geben. Honig und Soja-Sauce hinzu zufügen.
3. Limette abreiben, halbieren und den Saft in den Topf geben. Abrieb aufheben.

Zubereitung

Kochfeld Stufe 8: Den Grapefruit-Saft samt Zutaten auf die Hälfte einkochen. Vom Kochfeld nehmen und abkühlen lassen.

Weißwein sowie Abrieb der Limette hinzufügen und mit einem Schneebesen sehr gut verrühren. Mit Zucker abschmecken.

Die Flüssigkeit ca. 1-2 cm hoch in eine große, flache Schale füllen und im Gefrierfach einfrieren.

Wenn das Granité fest ist, mit einer Gabel die Oberfläche abkratzen und mit einem kalten Löffel in kalte Schälchen füllen. Sofort servieren.

Anrichten

Mit Minzblättchen und einem Grapefruit-Filet servieren.