

Himbeer Granitè mit Champagner

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " });
```

Die erfrischende Köstlichkeit vor dem Hauptgang, aber auch als Dessert.

Zutaten

- 500 g vollreife Himbeeren (Geht auch mit T.K. Himbeeren)
- 40g Zucker
- 250 ml Wasser
- 150 ml trockener Weißwein
- 1 Zitronenschale
- 2 cl Himbeergeist
- Champagner zum Aufgießen

Zubereitungsart

Schritt1

Das Wasser mit dem Zucker und der Zitronenschale kurz aufkochen, damit sich der Zucker auflöst, abkühlen lassen.

Schritt2

Einige besonders schöne Himbeeren für die Garnitur zurück lassen. Den Rest pürieren und durch ein Küchensieb streichen (Um die Kerne zu entfernen)

Schritt3

5 El zum Anrichten zurück lassen.

Schritt4

Den Läuterzucker, den Himbeergeist und das Himbeer Püree mischen und für 5 - 6 Stunden in den Tiefkühlschrank stellen.

Schritt5

Während des Frierens öfter umrühren, um eine feine cremige Konsistenz zu erhalten.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

In tiefgekühlten Gläser zunächst etwas von dem Himbeer Pürée geben und das Granitè mit einem Esslöffel „abschaben“.

Schritt8

In die Gläser geben und mit gekühltem Champagner aufgießen.

Schritt9

Mit einer frischen Himbeere und einem Melisse Blättchen garnieren und sofort servieren.

Rezeptart: Sorbet und Granitè **Tags:** champagner, dessert, einfach, granitè, sommerrezepte, zwischengang

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/himbeer-granite-mit-champagner/>