

Pisco-Sour-Granita

Für 2 Personen

500 ml Eiswürfel	2 Zweige Minze	1 Orange
1 Limette	120 ml peruanischer Weinbrand	4 EL Zucker

Die Orangen- und Limettenschalen in einen Mixer geben. Der Saft der Orange und der Limette hinzufügen. Die Minze, die Hälfte des Weinbrands und den Zucker dazugeben und alles mixen. Anschließend die Eiswürfel hinzugeben und erneut mixen. Die Granita in eine weite Schüssel geben, mit Frischhaltefolie abdecken und etwa 20 Minuten in das Gefrierfach geben. Zum Anrichten die Granita bestenfalls in einem Martiniglas anrichten und mit Minzblättern garnieren. Den restlichen Weinbrand in ein kleines Shotglas geben und servieren. Den peruanischen Weinbrand aus Trauben entweder über die Granita geben oder als Digestif trinken.

Sebastian Imhof am 10. Dezember 2013