

Früchte in Wein-Gelee

Für 4 Personen

Weingelee:

1 l Weißwein, trocken	1 EL Ingwer, frisch	300 g Zucker
16 Blätter Gelatine	3 Zitronen	Salz

Olympia-Früchte:

300 g Brombeeren, dunkel	300 g Erdbeeren	300 g Mango
300 g Kiwi	100 g Pistazienkerne	300 g Zuchtheidelbeeren
300 ml Sahne	1 EL Zucker	1 EL Vanillezucker

Weingelee:

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Saft der Zitronen auspressen. Den Ingwer in Scheiben schneiden. Den Weißwein mit Zucker, Ingwer, Zitronensaft so lange erhitzen, bis der Zucker gelöst ist. Danach die Gelatine darin lösen und passieren. Das Gelee nun in einer Schüssel kaltstellen oder auf Eiswasser stellen und ab und zu umrühren. Erst wenn das Gelee anzieht, über die Früchte geben.

Olympia-Früchte:

In der Zeit die Beeren waschen, putzen und wenn nötig klein schneiden. Kiwi und Mango schälen und in Würfel schneiden. Danach die Früchte in fünf tiefe Suppenteller füllen, mit dem Gelee auffüllen und mindestens sechs bis acht Stunden kalt stellen. Die Sahne mit Zucker und Vanillezucker steif schlagen und in einen Spritzbeutel füllen. Die Teller kurz ins heiße Wasser tauchen, danach die Gelees stürzen und mit einem runden Ausstecher (circa sechs Zentimeter) je ein Loch in der Mitte ausstechen. Dann die Ringe auf einer großen Platte anrichten und den Kiwiring noch mit den gehackten Pistazien bestreuen. Zum Schluss noch um die Ringe die Vanillesahne spritzen. Viel Spaß und Hipp Hipp Hurra Olympia!

Ralf Zacherl am 08. August 2008