

Johannisbeer-Grütze mit Granatapfel-Sorbet

Für 4 Personen

2 Blatt Gelatine, weiß	250 ml Granatapfelsaft	405 g Zucker
2 Zitronen, unbehandelt	1 Limette, unbehandelt	1 Orange, unbehandelt
1 Vanilleschote	200 ml Johannisbeersaft	1 Stange Zimt
2 Sternanis	1 EL Speisestärke	500 g Johannisbeeren
4 Biskuitscheiben	4 Eier	80 ml Weißwein
Minze		

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Schale einer Zitrone, Orange und Limette fein abreiben. Die Zitrone anschließend pressen. 250 Milliliter Wasser mit 250 Gramm Zucker, der Zimtstange und den Zitruschalen aufkochen. So lange köcheln lassen, bis sich der Zucker gelöst hat. Die ausgedrückte Gelatine darin auflösen und abkühlen lassen. Mit dem Zitronensaft abschmecken. Den Sirup durch ein Sieb gießen, mit dem Granatapfelsaft mischen und in der Eismaschine cremig gefrieren. Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark mit dem Messerrücken herauskratzen. Die Schale der übrigen Zitrone dünn abschälen und den Saft auspressen. 125 Gramm Zucker in einem Topf bei milder Hitze goldbraun karamellisieren. Das Karamell mit Johannisbeersaft und Zitronensaft ablöschen. Zitronenschale und Sternanis dazugeben und das Ganze bei milder Hitze fünf bis acht Minuten köcheln lassen. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser verrühren, bis sie sich vollständig aufgelöst hat. Dann unter ständigem Rühren zum Sud geben. Dieser sollte eine leicht dickliche Konsistenz haben. Die Johannisbeeren verlesen. Nun den Sud durch ein Sieb über die Beeren gießen. Diese locker unter den Sud heben und erkalten lassen. Für die Sabayon die Eier trennen. Die Eidotter mit 80 Gramm Zucker und 80 Millilitern Weißwein in einer Schüssel verrühren und über einem heißen Wasserbad dickschaumig aufschlagen. Die Johannisbeergrütze in Dessertgläser verteilen. Eine Biskuitscheibe darauf legen, mit Sabayon bedecken und eine Kugel Sorbet darauf geben. Mit frischer Minze und Johannisbeer-Rispen garnieren.

Johann Lafer am 07. August 2010