

Bunte Sommer-Grütze mit Himbeer-Sorbet

Für vier Portionen

Für das Sorbet:

1 Zitrone 100 g Zucker 500 g Himbeerpüree
3 EL Wasser

Für die Grütze:

100 g Heidelbeeren 100 g Physalis 100 g Johannisbeeren
1 Charentais Melone 100 g helle Weintrauben 100 g dunkle Weintrauben
60 g Zucker 150 ml Weißwein $\frac{1}{2}$ Zitrone
2 TL Maisstärke 1 Bund Minze

Für das Sorbet Zucker mit drei Esslöffeln Wasser und dem ausgepressten Saft von der Zitrone aufkochen und unter das Himbeerpüree mischen. In die Eismaschine geben und gefrieren lassen. Für die Grütze die Beeren und Früchte verlesen und abbrausen. Melone halbieren, entkernen und mit Hilfe eines Kugelausstechers Kugeln formen. Alle Früchte in eine Schüssel geben. Für den Sud Zucker in einem Topf hellgelb karamellisieren, mit dem Weißwein ablöschen und aufkochen, bis der Zucker gelöst ist. Die Zitrone auspressen und mit der Maisstärke verrühren. Den Weißweinsud mit der angerührten Speisestärke binden. Früchte zugeben und unterheben. Topf vom Herd nehmen und die Grütze in eine flache Schale zum Abkühlen geben. Minze abbrausen und die Blätter abzupfen Grütze in Schalen abfüllen, mit Minze garnieren. Je eine Kugel Himbeersorbet darauf geben und sofort servieren.

Horst Lichter am 09. August 2014