

# 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