

Rote-Grütze mit Crème-fraîche-Eis

Für 4 Personen:

Für die Rote Grütze:

250 ml Johannisbeer-Muttersaft	75 g Perlsago	200 g Zucker
300 g Kirschen (TK)	250 g Erdbeeren (TK)	250 g Himbeeren
250 g rote Johannisbeeren	1 Orange (Saft, Abrieb)	

Für das Eis:

100 ml Läuterzucker	400 g Crème-fraîche	$\frac{1}{2}$ Zitrone Saft davon
Minze		

Für den Läuterzucker 100 ml Wasser mit 100 g Zucker aufkochen und abkühlen lassen. Johannisbeer-Muttersaft mit dem Zucker und den Früchten in einem geschlossenen Topf zum Kochen bringen, dabei Saft und Abrieb von der Orange dazu geben. Wenn die Masse kocht den Perlsago dazugeben und ca. 10 min. köcheln bis die Körner glasig sind. Dann in eine Schale abfüllen und kalt stellen. Bis die Masse abkühlt immer mal wieder rühren, damit der Perlsago sich in der Mischung gut verteilt. Dann mind. 4 Std. kalt stehenlassen.

Läuterzucker, Creme fraîche und Zitronensaft miteinander verrühren und in der Eismaschine zu Eis verarbeiten. Das dauert in einer handelsüblichen Eismaschine (kein Profigerät) ca. 30 min. Rote Grütze in Schalen mit dem Crème fraîche- Eis obendrauf anrichten.

Mit Minze garnieren.

Björn Freitag am 19. November 2022