

Granatapfel-Granité mit Champagner

Hiltl

Zubereitungszeit: 20 Minuten + Gefrierzeit Für 4 Portionen

400 ml Granatapfelsaft

70 g Rohrzucker

1 Granatapfel

Saft von 1/2 Limette

Champagner

Den Granatapfelsaft mit dem Zucker erwärmen, bis der Zucker geschmolzen ist.

Den Granatapfel halbieren und die Kerne am besten in einer Schüssel mit Wasser auslösen: Dafür den Granatapfel mit der Schnittfläche nach unten in das Wasser drücken und unter Wasser mit den Fingern durch Brechen der Schale die Kerne herauslösen. So sinken die Kerne auf den Schüsselboden, und die weißen Häutchen schwimmen oben und können abgeschöpft werden.

Den Limettensaft mit den Granatapfelkernen unter den Granatapfelsaft rühren. In den Tiefkühler stellen und 3-4 Stunden gefrieren lassen.

Granité mit dem Löffel in Gläser schöpfen und mit Champagner übergießen. Sofort servieren.