



UNSER TIPP:

Das Granité bleibt recht lange gefroren. Am besten in gekühlten Gläser servieren. Die Granitémasse kann mit einem 1 TL Sirup nach Belieben verfeinert werden.

FRANKEN G.U.

Granité vom Fränkischen Weißwein



ZUTATEN:

200 ml Traubensaft, hell
1,3 g Agar-Agar
50 ml Fränkischer Weißwein g. U.
Saft und Abrieb von ½ Zitrone
1 Blatt Gelatine

ZUBEREITUNG:

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Die Hälfte des Traubensaftes mit dem Agar-Agar in einem kleinen Topf verrühren. Wein und Zitrone in einem Mixbecher verrühren.

Traubensaft und Agar-Agar unter Rühren aufkochen, vom Herd nehmen und die ausgedrückte Gelatine einrühren. Dann ebenfalls in den Mixbecher gießen und vermengen. Abgedeckt für 2,5 Stunden im Kühlschrank auskühlen lassen.

Jetzt ist die Granitémasse fest geworden. Nun mit dem Stabmixer aufmixen und auf ein mit Frischhaltefolie ausgelegtes Blech gießen. Am besten über Nacht (oder bis es gefroren ist) in den Froster stellen.

Zum Abschluss grobe Teile zerbrechen, im Mixer aufmixen und in Gläsern servieren.



AUTOR GIUSEPPE MESSINA:

Der Koch, der für seine ungewöhnlichen Texturen bekannt ist und dabei vermeintlich einfache Produkte in ganz besondere Stars auf dem Teller verwandelt. Seine Gäste lieben vor allem seine kulinarische Weltreise.

„Erlaubt ist alles was gefällt und schmeckt. Nichts muss, alles kann. Die Form kennt keine Grenzen.“

#giuseppemessina #giuseppe4437 #bayertruck