Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Granita von schwarzen Johannisbeeren

Erfrischend kühl und beerenstarke Aromen

Granita (Schabeis) bringt bei sommerlichen Temperaturen super Erfrischung. **Granita** (auch Granité) ist eine gefrorene Süßspeise, ähnlich eines Sorbets. Im Gegensatz zu den cremigen, fein gerührten Sorbets und Eiscremes werden Granitas zu einem Block tiefgefroren und vor dem Servieren geschabt oder gekratzt. Ist also eine Art abgeschabtes Fruchteis. Da die Eiskristalle größer bleiben, kühlt die Granita deutlich mehr die Zunge und den Gaumen. Also genau richtig, wenn es draußen sehr heiß ist. Mit etwas Sekt aufgefüllt wird daraus ein hocherfrischender, belebender Eiscocktail. Viva Granita!

Je aromatischer die schwarzen Johannisbeeren sind, umso intensiver schmeckt das gefrorene Schabeis. Ich habe die Beeren auf dem Wochenmarkt gekauft. Der sensationelle Sirup von der Cassismanufaktur brachte

zudem noch extra Fruchtwucht. Sensationell. Hier die Rezeptur für Granita aus heimischen schwarzen Johannisbeeren:

Zutaten

- 500 g schwarze Johannisbeeren
- 200 ml Schwarzer Johannisbeersirup
- 100 ml Apfelsaft
- 100 ml Wasser
- 1 EL Honig

Zubereitung

Die Johannisbeeren abzupfen, d.h. von den Rispen streifen. Ein paar Beeren zur Dekoration beiseite stellen. Die anderen Beeren mit Wasser, Sirup, Honig und Apfelsaft in ein hohes Gefäß geben und mit dem Pürierstab fein mixen.

Alles durch ein feines Sieb streichen. (Tipp: Vor dem Einfrieren abschmecken, ob es süß genug ist. Eventuell mit Honig nachsüßen oder mit Wasser mildern.)

Das Fruchtpüree in eine gefriergeeignete, möglichst flache Form geben.
Dann zudecken und im Tiefkühlfach mindesten 12 Stunden (am besten über Nacht) einfrieren.
Vor dem Servieren das gefrorene Fruchtpüree mit den Zinken einer Gabel kräftig abkratzen. Den abgekratzten Eisschnee (= Granita) in Gläser portionieren. Mit ein paar Beeren garnieren.

Tipp: Wer möchte füllt die Granita mit gekühltem Sekt auf.