

Champagner-Zitrus-Granité

Zutaten

für 4 Portionen

Granité:

- Abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone und -Orange
- 100 g weißer Rohrzucker
- 20 ml Yuzu-Saft
- 50 ml Orangensaft
- 50 ml Zitronensaft
- 50 ml Limettensaft
- 50 ml Grapefruitsaft
- ¼ Liter Champagner

Außerdem:

- Limettenscheiben
- Minze



Zubereitung

1.

Die abgeriebene Zitronen- und Orangenschale zusammen mit dem Yuzu-Saft und den anderen Zitrusäften in einem Topf aufkochen. Alles 5 Minuten köcheln lassen, dann den Champagner unterrühren und die Mischung durch ein feines Sieb passieren.

2.

Die Zitrus-Champagner-Mischung in eine flache Form füllen und im Tiefkühlfach gefrieren lassen, dabei wiederholt die sich bildenden Eiskristalle vom Rand abschaben. Das körnige Granité in Champagnergläser füllen und mit Limettenscheiben und Minze garniert servieren.