

COOL INS NEUE JAHR

ORANGEN- ROSMARIN- GRANITA

Als Zwischengang oder Dessert ist dieses Sorbet der Knaller bei jedem Silvestermenü



WE 



KÜNSTLERISCH:
Champagnerbecher „Sip of Gold Drops“ aus Porzellan mit Gold-Innenwand (Sieger by Fürstenberg, je ca. 140 Euro, fuerstenberg-porzellan.com)



MOTTO DES ABENDS:
Folienballon-Girlande „Cheers“ aus goldenen Lettern (ca. 20 Euro, kleine-festschmiede.de)



HÄPPCHEN GEFÄLLIG?
Gern von der Edelstahl-Etagere mit drei Ebenen (Zieher, ca. 550 Euro, zieher.com)



KEEP IT COOL!
Champagner- oder Weinkühler „Maestro“ (Fink Living, ca. 300 Euro, fink-shop.com)



Von klassisch bis edel, mit Fisch und Fleisch oder vegetarisch und vegan: Food-Expertin Katharina Küllmer präsentiert ein Feuerwerk der Aromen! Zwölf festliche Vier-Gänge-Menüs für Advent, Weihnachten und Silvester. („Christmas Dinner“, EMF Verlag, 200 S., 30 Euro)

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

80 g Zucker, 4 Zweige Rosmarin, 3 Orangen

1 Den Zucker mit 210 ml Wasser in einen Topf geben. Die Rosmarin-zweige waschen, trocken schütteln und zwei Zweige in den Topf geben. Alles langsam erhitzen, bis sich der Zucker gelöst hat. Den Sirup im Topf auskühlen lassen, dann durch ein Sieb seihen.

2 Nun die Orangen auspressen. Das sollte etwa 250 ml Saft ergeben. Den Sirup mit dem Orangensaft mischen, in eine flache Form füllen und ins Gefrierfach stellen.

3 Nach ca. 2 Std. alles mit einer Gabel durchrühren und die gefrorenen Kristalle gut durchmischen. Nun weitere 3 Std. einfrieren. Danach das Gefrorene mit einer Gabel bearbeiten. Dabei mit den Gabelzacken über die kalte Masse kratzen, bis alles schön locker und flockenartig ist.

4 Die Granita erst unmittelbar vor dem Servieren in vier Gläser füllen. Jedes Glas mit ½ Rosmarinzweig garnieren.

TIPP: Die Granita kann auch länger eingefroren bleiben. Wenn die Masse wieder zu fest geworden ist, einfach mit einer Gabel erneut bearbeiten.