

# Granatapfel/Grapefruit-Sorbet

## Zutaten:

- 2 mittelreife Granatäpfel
- 1 Grapefruit, den Saft davon
- 80 ml trockenen Sherry
- 50 g Zucker
- 8 EL Wasser
- ½ Zitrone, den Saft davon
- Minze oder Zitronenmelisse  
(zum Garnieren)

## Zubereitung:

Die Granatäpfel quer halbieren und die Fruchthälften mit einer Zitronenpresse auspressen. Es sollte sich bei 4 Portionen etwa 0,25 Liter Saft ergeben. Den Granatapfelsaft durch ein feines Sieb gießen, den Saft der Grapefruit und den Sherry dazu geben.

Den Zucker mit dem Wasser in einen kleinen Topf geben, unter Rühren aufkochen und köcheln lassen, bis sich der Zucker ganz aufgelöst hat.

Den heißen Sirup mit dem Granatapfel-Grapefruit-Sherry-Saft mischen. Alles am besten in eine Metallform füllen und für mindestens 3 Stunden in den Tiefkühler stellen. Immer wieder mit dem Schneebesen durchrühren, damit sich keine Eiskristalle bilden.

Das Sorbet in einen Spritzbeutel füllen und in Dessertschalen verteilen. Mit Minze oder Zitronenmelisse garnieren.