

33 – Marinierte Trauben mit Zitronensahne

Hintergrund zum Rezept

Beim Männerkochkurs im November 2018 haben wir diesen Nachtisch zubereitet. Er schmeckt sehr frisch und der Limoncello gibt ihm eine besondere Note.

Zutaten für 4 Personen

- 200 g rote Weintrauben ohne Kerne
- ½ Bund Minze
- 1 Bio-Zitrone (nur geriebene Schale)
- 30 g Mandelplättchen
- 100 ml Wasser
- 100 g Zucker
- 60 ml Limoncello
- 200 ml Sahne
- 200 g Naturjoghurt
- 1 EL Puderzucker

Zubereitung

Weintrauben waschen, abtropfen lassen und halbieren. Minze waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen, einige wenige zur Seite legen (später für Deko) und den Löwenanteil fein hacken. Mandelplättchen in einer Pfanne ohne Fett langsam anrösten bis sie leicht goldbraun sind, aus der Pfanne nehmen, auf einen Teller geben, etwas verteilen und abkühlen lassen. Ggf. die dunkelbraunen und schwarzen Stücke entfernen, da sie bitter sind.

Wasser und Zucker in einen Topf geben und so lange bei kleiner Flamme köcheln lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Limoncello dazu geben und nochmals kurz erhitzen. Dann vom Herd nehmen. Trauben und Minze dazu geben und mindestens 30 Minuten ziehen lassen.

Schale der Bio-Zitrone abreiben oder mit dem Zestenschneider abschälen und fein hacken. Sahne steif schlagen. Joghurt mit Puderzucker und Zitronenschale glattrühren, Sahne unterheben.

Die marinierten Trauben in Gläser verteilen. Zitronensahne vorsichtig obenauf geben und darauf achten, dass die Ränder des Glases nicht verschmiert werden. Mit Minzeblättchen und Mandeln garnieren.

