

Früchte in Sektgelee



Zutaten für 4 Personen:

500 g gemischte Früchte der Saison (Erdbeeren, Nektarinen, Kirschen, Trauben, Beeren)
6 Blatt weiße Gelatine
4 TL Zucker
4 EL Kirschwasser
½ l trockener oder halbtrockener Sekt
200 g Vollmilch-Joghurt
2 TL frisch geriebener Ingwer
2 TL Vanillezucker
Minzeblättchen zum Garnieren

Zubereitung:

Das Obst putzen, eventuell waschen. Große Früchte klein schneiden. Früchte bis auf 4 EL auf Dessert- oder Weingläser verteilen.

Die Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Den Zucker, das Kirschwasser und etwas Sekt in einem kleinen Topf erhitzen, aber nicht kochen lassen. Die Gelatine ausdrücken und unter Rühren darin auflösen. Den restlichen Sekt unterrühren und die Masse über die Früchte gießen.

Das Gelee mit Folie abdecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Kurz vor dem Servieren den Joghurt mit dem Ingwer und dem Vanillezucker zu einer Soße verrühren. Diese auf das Fruchtgelee geben. Mit den restlichen Früchten und der Minze garnieren.

Rezept: Maria Rülker, Gläserne Küche, Oelde, Foto: Hubert Kemper