

## **Rosa Grapefruitgelee mit Rosmarinsahne**

*Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten, Kühlzeit: 2 Stunden  
2 Portionen*

### **Zutaten**

1 rosa Grapefruit  
75 g Zucker  
2 Blatt rote Gelatine  
1 EL Honig  
250 g Sahne  
1–2 Zweige Rosmarin  
1 Blatt weiße Gelatine

1 rosa Grapefruit schälen, dabei die weiße Haut komplett entfernen. Mit einem scharfen Küchenmesser das Fruchtfleisch zwischen den festen Trennhäuten herausschneiden und würfeln. Grapefruitfleisch mit 125 ml Wasser und 50 g Zucker ca. 15 Minuten kochen.

2 Blatt rote Gelatine 10 Minuten in kaltem Wasser quellen lassen. Das Grapefruitkompott durch ein Haarsieb passieren. Die ausgedrückte Gelatine und 1 EL Honig im heißen Grapefruitsaft auflösen. Etwas abkühlen lassen, dann den Saft in 3 Gläser füllen und 1 Stunde im Kühlschrank kaltstellen.

250 g Sahne mit 1–2 Zweigen Rosmarin und 1 EL Zucker in einem kleinen Topf langsam zum Kochen bringen. 10 Minuten köcheln lassen. 1 Blatt weiße Gelatine in einer Schüssel in kaltem Wasser 10 Minuten quellen lassen.

Den Rosmarin aus der Sahne nehmen. Die leicht ausgedrückten Gelatineblätter in der heißen Sahne unter Rühren auflösen (nicht kochen!). Vom Herd nehmen und im kalten Wasserbad mit dem Pürierstab aufmixen. Die lauwarme Sahne vorsichtig auf das Grapefruitgelee verteilen. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

© Rezept: Ingeborg Pils, [www.ingeborg-pils.de](http://www.ingeborg-pils.de)