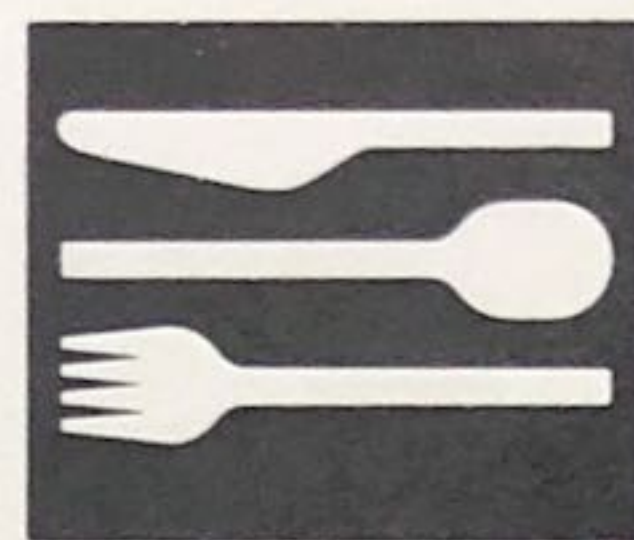


Grapefruit im Glas



Vorspeisen
Karte Nr. 13

1

4 Personen



Grapefruit im Glas

Vorspeisen
Karte Nr. 13

1

Zubereitungszeit 10 Min.

2 Grapefruits

Zucker und Angostura nach Geschmack

4 Cocktailkirschen

Angostura kann durch Portwein oder Kirschlikör ersetzt werden. Dann entsprechend weniger zuckern.

Die Grapefruithälften frisch zubereitet und gut gekühlt in Glasschalen oder Sektschalen servieren.

1. Grapefruits waagerecht halbieren und gleich in die Servierschalen setzen, damit der auslaufende Saft erhalten bleibt.

2. Die Segmente des Fruchtfleisches vorschneiden. Das geht am besten mit dem gebogenen Spezialmesser, das zwei Sägeschnitten hat. Erst einmal im Kreis schneiden, um das Fruchtfleisch von der Schale zu lösen. Dann das Fleisch mit dem Messer von den Häutchen trennen.

3. Nach Geschmack leicht zuckern. In die Mitte jeweils einige Tropfen Angostura geben und die Cocktailkirsche darauf setzen.