Nah&Frisch



Nah&Frisch Professional

Melonensorbet

Dessert Früchte Kalte Küche Sommer Süße Gerichte Vegetarisch

Zubereitung

Zucker in 200 ml Wasser aufkochen. Unter Rühren so lange köcheln lassen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Das Ganze vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Die Melone achteln, das Fruchtfleisch herauslösen und die Kerne entfernen. Fruchtfleisch pürieren und durch ein Sieb streichen. Saft der halben Limette auspressen. Das Melonenpüree mit dem abgekühlten Sirup und dem Limettensaft vermischen und in eine möglichst flache Gefrierbox geben. Verschlossen ca. zwei Stunden im Tiefkühlfach anfrieren lassen. Sobald die Fruchtmasse an den Rändern breiig gefriert, mit einer Gabel umrühren. Das Sorbet für weitere zwei bis drei Stunden einfrieren, dabei alle 30 Minuten umrühren. Mit Minze in einem Glas anrichten und die Manner Eiswaffeln dazu reichen.

Zutaten

- 200 g Zucker
- 1 Wassermelone (2-3 kg)
- 1/2 Limette
- 1 Zweig frische Minze
- 8 Pkg. Manner Eiswaffeln