

Rezept

Melonensauce

Ein Rezept von Melonensauce, am 28.04.2025

Zutaten

- | | |
|--|--|
| 1 kleine, reife Charentaismelone | 1 Schalotte |
| 1 TL Butter | 1/2-1 TL Zucker |
| 70 ml Weißwein | 1 EL frisch gepresster Limettensaft |
| 1 TL Sweet-Chili-Sauce (Asia-Regal) | 2 Msp. Currypulver |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion**
Ca. 140 kcal, 4 g F, 2 g EW, 24 g KH

Zubereitung

1. Die Melone halbieren, die Kerne mit einem Löffel herauskratzen, die Schale wegschneiden. Das Fruchtfleisch – es sollten ca. 300 g sein – zerschneiden und mit dem Pürierstab pürieren.

2. Die Schalotte schälen und fein würfeln. Die Butter in einem Topf erhitzen, die Schalotte darin andünsten. Den Zucker darüberstreuen und bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen. Wein und Limettensaft dazugießen und offen 5 Min. kochen lassen. Sweet-Chili-Sauce, Currypulver und Melonenpüree dazugeben und 3 Min. mitkochen. Eventuell noch mal mit Zucker abschmecken.