

Rezept

Wassermelonen-Sorbet

Ein Rezept von Wassermelonen-Sorbet, am 20.04.2024

Zutaten

80 g Zucker	600 g reifes Wassermelonenfleisch
3-4 EL Zitronensaft	1 Stück Wassermelone zum Garnieren

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 140 kcal

Zubereitung

1. Den Zucker mit 80 ml Wasser in einem Topf verrühren, aufkochen und bei mittlerer Hitze 5 Min. offen zu Zuckersirup einkochen lassen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
2. Eine flache Schale zum Vorkühlen ins Tiefkühlfach stellen. Die Melone schälen, von den Kernen befreien und das Fruchtfleisch grob würfeln. Mit 3 EL Zitronensaft und zwei Drittel des Zuckersirups in einen hohen Rührbecher geben und mit dem Pürierstab fein pürieren. Das Fruchtpüree mit weiterem Zitronensaft und Zuckersirup nach Geschmack (und Süße der Melone) abschmecken.
3. Die Mischung in die vorgekühlte Form gießen und insgesamt ca. 3 Std. ins Tiefkühlfach stellen. Dabei nach 1 Std. zum ersten Mal, dann im Abstand von 30 Min. noch zweimal kurz aus dem Tiefkühlfach nehmen und die langsam gefrierende Sorbetmasse mit einer Gabel kräftig durchrühren, sodass viele kleine Kristalle entstehen.
4. Das Melonensorbet 10 Min. vor dem Essen aus dem Tiefkühlfach nehmen und in den Kühlschrank stellen, damit es ein wenig antaut. Mit einem Esslöffel (oder einem Eisportionierer) in vier Gläser füllen. Das Melonenstück zum Garnieren in vier Stücke schneiden und diese an die Glasränder stecken oder dazu servieren.