



Bellini auf Bayerisch

mit Meloneusorbet



Bellini auf Bayerisch

Zutaten

Für 8 Portionen

800 g	Bayerische gelbe Honigmelone
½	Zitrone
50 g	Zucker
200 ml	Wasser

Fränkischer Secco
Frischer Waldmeister
zur Dekoration

Zubereitung

1. Melone vorbereiten

Für das Melonensorbet zuerst die Honigmelone halbieren, die Kerne entfernen und mit einem Löffel aushöhlen. Anschließend die Melone pürieren.

2. Zuckersirup kochen

Nun den Saft einer halben Zitrone auspressen, Zucker und Wasser in einen Topf geben und kurz aufkochen lassen, bis sich der Zucker auflöst. Dann den Zitronensaft hinzufügen und nochmals 2-3 Minuten köcheln lassen. Anschließend den Zuckersirup abkühlen lassen.

3. Sorbet-Masse anrühren und einfrieren

Das Melonenpüree und den Zuckersirup gut durchmischen. Anschließend entweder für ca. 30 Minuten in eine Eismaschine geben oder über Nacht ins Gefrierfach stellen.

4. Anrichten

Bei der Zubereitung ohne Eismaschine: ca. 10 Minuten vor dem Servieren das Melonensorbet aus dem Gefrierfach nehmen und in kleinen Gläsern anrichten, mit Secco übergießen und mit etwas Waldmeister garnieren.