

Melonen-Creme mit Himbeer-Eis

Für zwei Personen

Für die Creme:

1 kleine Honigmelone 1 Zitrone 400 g griech. Naturjoghurt

150 g Sahne 50 g Puderzucker 2 Blatt Gelatine

Für das Eis:

500 g Himbeeren 4 Eier 400 g Sahne

450 g Zucker 1 Zitrone

Für die Garnitur:

1 Zweig Minze

Die Gelatine in ausreichend kaltem Wasser einweichen.

Für die Melonencreme die Zitrone halbieren und auspressen. die Melone halbieren und entkernen. Mit einem Kugelausstecher zwölf Kugeln ausstechen und für die Garnitur bereitstellen. Das restliche Melonenfleisch fein hacken und mit dem Joghurt, dem Zitronensaft und dem Puderzucker verrühren. Die Gelatine ausdrücken und mit zwei Esslöffel Joghurtcreme im Wasserbad auflösen und unter die Creme rühren. Die Sahne steif schlagen und unter die Creme heben.

Für das Eis die Himbeeren mit einem Pürierstab pürieren. Die Eier trennen. Die Eiweiße können anderweitig verwendet werden. Die Zitrone halbieren und auspressen. In einer Schüssel die Eigelbe mit Zucker und Zitronensaft vermischen. Die Sahne steif schlagen und unter die Masse heben.

Die Masse in die Eismaschine geben und gefrieren lassen. Das fertige Eis ins Gefrierfach geben. Das Himbeereis mit der Melonencreme auf Tellern anrichten, mit der Minze garnieren und servieren.

Sandra Kocks am 01. April 2015