

Beschwipstes Melonen-Sorbet

Für zwei Personen

Für das Sorbet:

1 Cantaloupe-Melone	100 ml Sekt, halbtrocken	4 TL Aperol
4 cl Blue-Curacao	$\frac{1}{2}$ Zitrone	1 Blatt weiße Gelatine
100g Zucker	6 Basilikumblätter	4 Zweige Minze

Die Gelatine in kaltem Wasser erweichen. Die Cantaloupe-Melone schälen, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch würfeln. Den Saft einer Zitrone auspressen.

Den Zucker mit etwas Wasser erwärmen, bis der Zucker sich gelöst hat.

Die ausgedrückte Gelatine in dem Zuckerwasser auflösen und mit dem Fruchtfleisch, den Basilikumblättern, dem Blue Curacao, dem Sekt und dem Zitronensaft fein pürieren. Die Masse in einer Eismaschine etwa 20 Minuten gefrieren lassen.

Das fertige Sorbet in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und in gekühlte Martinigläser spritzen. Vor dem Servieren mit etwas Aperol und kaltem Sekt begießen, mit frischer Minze garnieren und servieren.

Fabien Dieckmeyer am 04. September 2015