

# Pfirsich-Melonen-Suppe mit Ingwer-Zitronen-Sorbet

**Für zwei Personen**

**Für die Suppe:**

2 Pfirsiche                      1 Cantaloup-Melone                      1 Zitrone  
2 EL Puderzucker

**Für das Sorbet:**

300 ml Ingwersirup                      3 Zitronen                      1 Knolle Ingwer à 3 cm  
3 Vanilleschoten                      3 TL Szechuanpfeffer

**Für die Garnitur:**

1 Zweig Minze                      1 Zweig Zitronenmelisse

Für das Sorbet Ingwersirup in einem Topf aufkochen. Mit dem Saft der Zitronen, Szechuanpfeffer und einigen Zitronenzesten aufmixen. Vanille längs halbieren, das Mark auskratzen, zur Masse geben und in der Eismaschine gefrieren lassen.

Für die Suppe die Pfirsiche 1 Minute in einem Topf mit kochendem Wasser blanchieren, herausheben und kalt abschrecken. Pfirsiche häuten und das Fruchtfleisch vom Kern schneiden.

Melone in Spalten schneiden, schälen und das Fruchtfleisch ohne Kerne grob würfeln. Pfirsich und Melonenstücke mit dem Saft einer Zitrone und Puderzucker im Standmixer fein pürieren. Ins Eisfach legen und herunterkühlen.

Die Pfirsich-Melonen-Suppe in eisgekühlten Schalen anrichten, in jede Schale 1 Kugel Ingwer-Zitronen-Sorbet setzen, mit je einem Blatt Minze und Zitronenmelisse garnieren und servieren.

Gerlinde Kreuzeder am 07. Juli 2016