

Schoko-Likör-Eis mit Baiser-Haube auf gegrillter Melone

Für zwei Personen

Für das Eis:

2 Eier (Eigelb) 75 g Zucker 250 ml Sahne
75 g Schokocreame 5 EL Karamell-Likör

Für den Baiser:

4 Eier (Eiweiß) 200 g Zucker

Für die Melone:

1 Honigmelon

Für das Eis:

Den Ofen auf 200 Grad Grillfunktion stellen.

Eier trennen. Eigelb und Zucker (1 TL vom Zucker für später beiseite nehmen) in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät auf höchster Stufe solange schlagen, bis sich eine hellgelbe Farbe ergibt. In einer zweiten Schüssel Schokocreame abwägen und etwas Sahne zugeben. Mit einem Schneebesen so lange verrühren, bis die Schokocreame etwas flüssiger geworden ist, um es besser verarbeiten zu können. Likör zugeben und unterheben.

Schokoladenmasse in die Schüssel mit der Eier-Zuckermasse geben, ebenfalls mit dem Schneebesen gut verrühren und beiseite stellen. Restliche Sahne mit dem beiseite genommenen Teelöffel Zucker steif schlagen und vorsichtig mit dem Schneebesen unter die Schokoladenmasse heben. Alles in eine Eismaschine einfüllen und gefrieren lassen.

Für den Baiser:

Eier trennen. Eiweiß steif schlagen und den Zucker esslöffelweise unterheben. Masse im Ofen 8 Minuten grillen.

Für die Melone:

Melone halbieren und Samen entfernen. Auf dem Grill mit der Fruchtfleischseite nach unten grillen.

Eis hineinfüllen und Baiser daraufgeben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Maike Eggers am 18. Juli 2019