

Zitronen-Joghurt-Eis mit Melonen-Kaltschale und Estragon

Für 4 Personen

Eis:

2 Zitronen, unbehandelt 450 g Joghurt 1 Schote Vanille de Tahiti
70 g Puderzucker

Melonenkaltschale:

1 Limone, unbehandelt 0,25 Wassermelone 1 Melone, Cavaillon
30 g Puderzucker 1 Orange 3 cl Wodka
Crushed Ice

Gebackener Estragon:

0,25 Bund Estragon 1 TL Butterschmalz Puderzucker

Eis:

Die Schale der Zitronen abreiben, den Saft auspressen. Den Joghurt mit Vanillemark, Zitronensaft und -abrieb sowie dem Puderzucker abschmecken und in der Eismaschine frieren.

Melonenkaltschale:

Von der Limone die Schale abreiben und den Saft auspressen. Von den Melonen feine Würfel schneiden, diese mit Limonensaft und -abrieb, Puderzucker, Orangensaft und Wodka marinieren. Die Melonenabschnitte fein mixen und ebenfalls mit Limonen und etwas Puderzucker abschmecken, anschließend auf Crushed Ice kühlen.

Gebackener Estragon:

Den Estragon bei wenig Hitze in der Pfanne mit Butterschmalz langsam kross backen, anschließend mit Puderzucker bestäuben. Zum Anrichten die Kaltschale samt Melonenwürfel in tiefe Teller füllen. Vom Joghurteis Nocken abstechen, darauf geben und mit dem Estragon dekorieren.

Tipp:

Als Zusatz kleine Orangen-Karamell-Hippen backen.

Alexander Herrmann am 15. Juli 2011