

# Geeistes Pflaumenwein-Süppchen mit Zitronengras-Sorbet

**Für vier Portionen**

**Für das Süppchen:**

2 Cavaillon Melonen	200 g Erdbeeren	50 g Akazienhonig
1 unbehandelte Zitrone	100 ml Pflaumenwein	300 g Crash Eis
2 Zweige Melisse		

**Für das Sorbet:**

1 Bund Zitronengras	700 ml Wasser	50 g Zucker
4-6 Kafir-Limonenblätter	2 unbehandelten Zitronen	120 g Akazienhonig
2 cl Limonen- Likör		

**Für die Garnitur:**

4 Zweige Melisse	Blüten
------------------	--------

Für das Süppchen die Melone zackenförmig rundherum halbieren. Kerne entfernen und den Boden jeweils begradigen. Mit einem Parisienne Ausstecher, Kugeln ausstechen. Restliches Fruchtfleisch mit einem Löffel herauskratzen und in den Blender geben. Pflaumenwein, Honig, der ausgepresste Saft und Abrieb der Zitrone, Eis und Melissen- Blättchen zugeben und auf höchster Stufe zu einem Süppchen mixen. Erdbeeren vierteln und mit den ausgestochenen Kugeln in die halbierten Melonen geben. Das Süppchen einfüllen Für das Sorbet das Zitronengras anstoßen und in Stücke schneiden. Wasser aufkochen Zitronengras, Limonenblätter zugeben und circa 20 Minuten ziehen lassen. Danach restliche Zutaten zugeben, durch ein Sieb gießen und in der Eismaschine gefrieren Das Eis ausstechen und in das Süppchen geben. Mit Melisse und Blüten vollenden.

Johann Lafer am 16. August 2014