

Geeiste Wassermelone

Parfait

(ca. 6 Personen)

1 Stk. Wassermelone ca. 25cm
3 Eiweiß (pasteurisiert)
80 g Kristallzucker
6 Eidotter (pasteurisiert)
200g Himbeermark
250g Obers geschlagen
5ml Himbeerbrand
4-5 Stk. Oreo-Kekse (die Creme entfernen und grob hacken)

Die Wassermelone halbieren, das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauslösen (werden für einen Cocktail verwendet – siehe 2. Rezept) und die Schalen in den Tiefkühler legen.

Die Eidotter mit dem Zucker schaumig schlagen. Das Eiweiß zu einem cremigen Schnee schlagen und unter die Dotter mischen. Nun das Obers, das Himbeermark und den Himbeerbrand unterheben.

Die Parfait Masse in die ausgehöhlten Melonenhälften füllen, in die Mitte die gehackten Oreokekse streuen und zurück in den Tiefkühler stellen.

Nach dem Durchfrieren ca. 3h, auf crushed Eis als Erfrischung, bzw. in Spalten schneiden, und als Tellerdessert servieren.

Cocktail

Fruchtfleisch der Melone
180g Grenadine Sirup
Saft von 1- 2 Zitronen
8g Ingwer frisch (fein gehackt)
3-4 Blätter Minze frisch

Alle Zutaten kurz im Mixer mixen, durch ein Sieb seihen, in ein Cocktailglas gießen, mit Melonenstücken und Minzblättern garnieren und als Aperitif servieren.