



WASSERMELONEN-SORBET

Zutaten:

50 g brauner Zucker, 800 g Wassermelone (ohne Schale gewogen), 2 Zitronen,
1 Prise Salz

Für die Erdbeer-Sauce:

300 g Erdbeeren, 1 P. Vanillezucker, 2 EL Zitronensaft, 1 EL Zucker;

Zubereitung:

- Zucker mit 50 ml Wasser in einem Topf verrühren, aufkochen und bei mittlerer Hitze 5 min offen zu Zuckersirup einkochen lassen, vom Herd nehmen und abkühlen lassen
- rotes Fruchtfleisch aus der Melone lösen, (die schwarzen Kerne dabei so gut wie möglich entfernen) würfeln und kurz mit dem Stabmixer pürieren
- die entstandene Masse durch ein möglichst feines Sieb streichen - so sollten ca. 500 ml Melonensaft übrig bleiben
- Zuckersirup im Melonensaft unter Rühren komplett auflösen und eine Prise Salz hinzufügen
- nun 2 Zitronen auspressen und unter den Melonensaft rühren
- die Flüssigkeit in eine flache Form geben und im Eisschrank gefrieren lassen, alle 15 - 20 min von den Ecken zur Mitte mit einer Gabel umrühren, bis zur gewünschten Festigkeit gefrieren lassen und servieren oder in einen Gefrierbehälter geben und bis zur Verwendung im Gefrierschrank aufbewahren
- für die Sauce die Erdbeeren waschen und putzen, anschließend mit Zucker und Vanillezucker pürieren und passieren, mit etwas Zitronensaft abschmecken

