

Semifreddo von der Melone



ZUBEREITUNG

Den Deckel von 4 Melonen abschneiden und das Innere auskratzen. Verwenden Sie das Innere als Basis für das Semifreddo.

Pürieren Sie das Melonenfleisch mit dem Stabmixer oder Hochleistungsmixer fein.

Stellen Sie die ausgehöhlte Melone in den Tiefkühler, den Deckel jedoch beiseite stellen und nicht oben drauf legen. Melone-fleisch mixen.

In der Zwischenzeit, geben Sie das Wasser und den Zucker in einen Topf geben und lassen die Masse auf 120°C aufkochen.

Schlagen Sie das Eigelb mit einem Handrührgerät schaumig und fügen Sie dann langsam den heißen Sirup hinzu. Schlagen Sie solange weiter bis die Creme Raumtemperatur erreicht hat.

Schlagen Sie die Sahne auf.

Fügen Sie das gemixte Melonenfleisch zu der Eicreme und heben Sie im Anschluss die geschlagene Sahne unter.

Nehmen Sie die Melone aus dem Tiefkühlschrank und gießen Sie die Masse in die leere Melone. Decken Sie das Semifreddo mit dem Deckel zu und geben Sie die Melone für mindestens 4 Stunden zurück in den Kühlschrank.

ZUTATEN

für 4 Portionen

130 g Kokoszucker

40 g Wasser

100 g Eigelb

1 kg Melone

300 ml Schlagsahne,
vollfett

Wenn das Semifreddo gefroren ist, nehmen Sie die Melone raus und schneiden Sie sie in Scheiben. Richten Sie die Scheiben auf einem Teller an und lassen Sie diese noch ca. 10 min ruhen bevor Sie das Semifreddo servieren.

TIPP

Mit einem Melonenspiess servieren. Hierfür verschiedene Melonen wählen und in kleine Stücken schneiden und gemeinsam mit Cherrytomaten und bei Bedarf Fetawürfel bestücken.

Arbeitszeit:

Ca. 30 Minuten

Rezept von:

Sendung Doctor's Kitchen Talk