

Melonensorbet ohne Eismaschine



Dieses Melonensorbet gelingt ganz ohne Eismaschine und braucht nur 15 Minuten effektive Zubereitungszeit; allerdings müssen für das Durchkühlen im Gefrierschrank mindestens 6 Stunden eingerechnet werden. Fruchtsorbets eignen sich perfekt als Erfrischung zwischendurch, als Zwischengang eines Menus oder als leichtes Dessert.

- 2 kleine Melonen, z.B. Honigmelonen oder Galiamelonen
- Saft von 2 Limetten
- 3–4 EL Agavendicksaft
- Etwas Minze zum Garnieren, optional

1. Melonen schälen, entkernen, in circa 3 cm grosse Stücke schneiden. Auf einem Backpapier auslegen und im Tiefkühler vollständig gefrieren lassen (mindestens 6 Stunden oder über Nacht).
2. Limettensaft, Melonenstücke und Agavendicksaft im Mixer zu einer glatten Masse pürieren, bis keine Stückchen mehr zu sehen sind. (Am besten in zwei Durchgänge aufteilen, damit alles fein püriert wird, ohne zu warm zu werden.)
3. Auf Schälchen verteilen und nach Wunsch mit Minze garnieren.

Zubereitungsdauer: circa 15 Minuten (exkl. Kühlzeit)