

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt: Melonenkaltschale

(c) 123rf



mehr Kochtipps:

lifechannel.ch/kochtipp

Zubereitung

- Die Wassermelone schälen und die Kerne entfernen
- Bei der Galia-Melone mit Hilfe eines Löffels die Kerne entfernen und die Melone schälen
- Die Melonen in grobe Würfel schneiden und in einen Mixbecher geben
- Zitronenschale einer Zitrone raffeln und in den Mixbecher geben
- Die Zitrone auspressen und den Saft, zusammen mit dem Weisswein und dem Aprikosensaft, ebenfalls in den Mixbecher geben
- Das Vanillemark der Vanilleschote auskratzen und mit dem Honig und der Zitronenmelisse zur Melone geben und alles zusammen gut pürieren
- Die Kaltschale mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken und kühlstellen
- Vor dem Servieren mit Hilfe eines Kugelausstechers Melonenkugeln aus einer Galia-Melone ausstechen und die Kaltschale damit garnieren

Zutaten

- 800 g Wassermelone
- ½ Galia-Melone
- 250 g Aprikosensaft
- 1 Zitrone
- 1 EL flüssiger Honig
- 1 Vanilleschote
- 3 g Zitronenmelisse
- 100 g Weisswein
- Salz, Pfeffer