Geeister Melonensaft auf Zitronensorbet

Das Rezept von dem geeisten Melonensaft auf Zitronensorbet ist ein Highlight an heißen Sommertagen. Eine fruchtige Abkühlung die nicht nur schmeckt, sondern auch noch gut aussieht.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Ruhezeit: 7,0 h

Gesamtzeit: 7,3 h



Zutaten

Für das Zitronensorbet

150 ml	Zitronensaft (3-4 Zitronen)
200 ml	Wasser
200 g	Zucker
1 Prise	Salz

Für den Melonensaft

Nach Belieben	Wassermelonen
Nach Belieben	Eiswürfel
Nach Belieben	Mineralwasser mit Kohlensäure (optional)

Zubereitung

1. Für den **geeisten Melonensaft auf Zitronensorbet** als erstes die Zitronen auspressen und den Saft durch ein Sieb geben.

2. Dann das Wasser, den Zucker und das Salz in einen Topf geben und verrühren.

3. Nun den Topf auf dem Herd zum Kochen bringen und ca. 5 -10 Minuten köcheln lassen, bis die Masse Sirup artig wird.

4. Anschließend den Topf vom Herd ziehen, leicht abkühlen lassen und den Zitronensaft unterrühren.

5. Jetzt die Masse in einen Tiefkühlbehälter geben, abkühlen lassen und hinterher abgedeckt im Gefrierschrank (am besten über Nacht) gefrieren lassen. Dabei zwischendurch öfters mal mit einer Gabel durchrühren. Tipp: Wer in Besitz einer Eismaschine ist, kann diese selbstverständlich auch benutzen.

6. Für den Melonensaft nach Bedarf etwas Melonen-Fruchtfleisch von der Schale befreien, kleinschneiden und in einen Standmixer geben.

7. Danach ein paar Eiswürfel hinzufügen und gut durch-mixen.

8. Zum Servieren etwas von dem Zitronensorbet in ein Glas geben und mit dem Geeisten Melonensaft auffüllen. Sollte der Drink im Ganzen zu süß sein, kann man ihn beliebig anpassen, in dem man das Getränk mit eiskaltem Mineralwasser streckt. Die Menge ergibt ca. 5 Portionen, je nach Größe der Gläser.

Tipp

Vor dem Servieren kann man den geeisten Melonensaft auf Zitronensorbet noch hübsch dekorieren, indem man die Gläser mit einem Stück Zitrone oder Melone verziert.