

Sorbet von Wassermelone und Habanero-Chili

Kategorien: Sorbet, Dessert, Eis, Melone, Chili

Zutaten für: 4 Portionen

4	Tassen	Wassermelone, gewuerfelt, Entkernt
1	Tasse	Zucker
1/4	Tasse	Wasser
1/4	Tasse	Limettensaft, frisch Gepresst
1/2		Schote Habanero oder Scotch Bonnet, fein gehackt, Entkernt

Anleitung:

Dieses Dessert ist eine wundervolle Verbindung von Hot und Sweet. Die Habaneros oder Scotch Bonnets sind ehrlich nicht fuer den naechsten Herzanfall vearntwortlich.

Das wassermelonfleisch im Mixer puerieren. in einer grossen Kasserolle Zucker, Wasser und Limettensaft aufkochen. Ruehren, bis der Zucker geschmolzen ist und die Mischung sich geklaert hat. Melonenpueree und gehackte Chili einruehren. Abkuehlen. In eine 22cm-Glas-Auflaufform geben und zugedeckt 1 Stunde einfrieren. Dabei einbis zweimal umruehren, um die Bildung groesserer Kristalle zu verhindern.