

Melonen - Mousse 1

Zutaten für: 1 Rezept

1		Melone(n) (Charentais- oder Cavailonmelone), Davon 200g Püree & Kugeln
2	Blätter	Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht
1	Essl.	Likör (Melonenlikör, z.B. Midori) oder Orangenlikör (z.B. Grand Marnier)
180	Gramm	Süsse Sahne
2	Essl.	Zucker
4	Zweige	Zitronenmelisse, für die Garnitur

Anleitung:

Die Melone halbieren und entkernen, aus dem Fruchtfleisch Kugeln ausstechen und beiseite stellen. Das restliche Fruchtfleisch mit einem EL herauslösen und pürieren. Die eingeweichte Gelatine gut ausdrücken, mit dem Melonenlikör im heißen Wasserbad auflösen.

Das Melonenpüree unterrühren. Die Sahne mit dem Zucker steif schlagen und unter das Melonenmousse ziehen. Die Hälfte der Heidelbeeren und die Melonenkugeln auf vier Glasschalen verteilen. Mit der Melonenmousse bedecken und kühl stellen. Kurz vor dem Servieren mit den restlichen Heidelbeeren und der Zitronenmelisse garnieren.
Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten