



Himbeer-Blitzeis mit feurigem Melonensalat von Armin Roßmeier

Zubereitungszeit ca. 35 Minuten (ohne Kühlzeit)

Zutaten für 4 Personen:

300 g Himbeeren (tiefgekühlt)

100 g Puderzucker

100 ml Sahne eiskalt (32 %)

4 EL Kokosmark

je 1 TL Abrieb von einer unbehandelten Orange- und Zitrone

Salat:

½ Cantaloupe-Melone

½ Honigmelone

3 EL Ahornsirup

1 EL Zitronensaft

Abrieb einer unbehandelten Orange

½ EL Zitronenthymian gerebelt

½ TL frisch geriebener Ingwer

1 TL Chiliflocken

Topping:

12 Himbeeren

4 Minzekronen

Zubereitung:

Gefrorene Himbeeren mit Puderzucker in den Mixbecher geben, eiskalte Sahne, Kokosmark, Orangen- und Zitronenabrieb zufügen, mit Mixer kurz pürieren, in eine Schüssel abfüllen und im Tiefkühlfach nachfrostern oder in Roheis kaltstellen.

Melonen entkernen, mit Kugelausstecher Bällchen abstechen, mit Ahornsirup, Zitronensaft, Orangenabrieb, gerebeltem Zitronenthymian und geriebenem Ingwer gut vermengen, Chiliflocken unterziehen, ca. 30 Minuten marinieren lassen, auf flachem Teller anrichten.

Vom Blitzeis mit Suppenlöffel Nocken abstechen, mit anlegen, mit Zitronenthymian garnieren, einige Beeren und Minzekrone rundum das Eis legen.