

Rasiereis mit Wassermelone und Limette



Vorbereitungszeit:
Zubereitungszeit:



Zutaten:

1 Limette
1 Msp Salz
185 ml Wasser
1 bis 1 1/2 Wassermelone(n)
185 g Zucker



La Rochère Trinkglas Périgord, 6er-Set



KitchenAid Maximal-Entsafter & Soßenzubehör



Rösle Zitronenpresse



KitchenAid Küchenmaschine ARTISAN 175PS in weiß, 4,8 L



Global GF-34 Yoshikin Chef Messer 27 cm, geschmiedet

1

Zur Vorbereitung am Tag zuvor: Die mittelgroße und reife Wassermelone schälen und in kleine Stücke schneiden. Einige Stücke für die Garnierung aufheben. Die andere Melonenhälfte mit einem Entsafter entsaften. Der Saft sollte ca. 500 ml ergeben und in 4 Eisformen gefüllt für 12 bis 24 Stunden gefroren werden.

2

Ebenfalls am Tag zuvor die andere Melonenhälfte entsaften und die ca. 500 ml in einer Schüssel sammeln. Wasser und Zucker in einem Kochtopf erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Das Zuckerwasser abkühlen lassen und zum Melonensaft geben. Die Limette auspressen und den Limettensaft zusammen mit dem Salz ebenfalls hinzugeben und kurz umrühren. Die Mischung im Kühlschrank vollständig auskühlen.

3

Zur Zubereitung das Wassermeloneneis mit Hilfe des KitchenAid Aufsatzes schaben und in Gläser füllen. Mit dem Wassermelonen-Sirup beträufeln und zerkleinerte oder gehackte frische Wassermelone und nach Geschmack Limettenabrieb hinzugeben.

Wer Wassermelone liebt, aber dennoch etwas mehr Varianz im Eis haben will, der kann das Wassermeloneneis auch einfach über ein anderes Eis drüber raspeln. Besonders lecker ist dabei Limetteneis, aber auch Pfirsich passt gut zur Melone.