

nage de melons



3-Melonen-Dessert

1 melon charentais
1 cantaloup
½ pastèque
50 cl de vin blanc doux
250 g de miel d'acacia
1 brin de thym
5 feuilles de menthe + feuilles pour décorer

1 Charentais Melone (orangefleischig)
1 Galia oder Honigmelone (grün- oder gelbfleischig)
½ Wassermelone (rotfleischig)
½ l lieblicher Weißwein
250 g Akazienhonig
1 Zweig Thymian
5 Blätter Minze + einige Blätter für die Dekoration

Diluez le miel et 50 cl d'eau dans une grande casserole
Ajoutez le vin, **le thym et la menthe**
Portez à ébullition et laissez cuire 15 min à petits frémissements. Laissez refroidir.
Ouvrez les melons et la pastèque. Enlevez les grains. Prélevez la chair avec **une cuillère parisienne** afin de former des billes. Mettez-les dans une jatte
Retirez les herbes du sirop de vin et versez-le sur les billes.
Couvrez **d'un film alimentaire** et laissez macérer au réfrigérateur, jusqu'au lendemain.
Servez très frais dans des assiettes creuses, décoré au feuilles de menthe.

Lösen Sie den Honig in einem großen Topf mit ½ l Wasser **auf**.
Fügen Sie den Wein, **Thymian und die Minze** hinzu. Bringen Sie das ganze zum Kochen und lassen es 15 Min. ganz sanft kochen und anschließend kalt werden.
Öffnen Sie die Melonen und entfernen Sie die Kerne. Stechen Sie mit einem **Kugelausstecher** Kugeln aus. Geben Sie sie in eine Schüssel. **Entfernen** Sie die Kräuter aus dem Weinsirup und gießen ihn über die **Kugeln**.
Mit **Frischhaltefolie** abdecken und im Kühlschrank bis zum nächsten Tag mazerieren lassen.
Sehr kühl mit einigen Minzeblättern dekoriert **servieren**.



Das Wörterbuch

Übersetzen Sie französische Rezepte mit Hilfe dieses Wörterbuches!

ISBN 978-3-8370-5285-5 18,00 € (D)

Das Kochbuch

Kochen Sie Ihr französisches Lieblingsgericht mit diesem Kochbuch!

ISBN 978-3-8391-8856-9 9,90 € (D)

