



## **Pfirsich-Wassermelonen-Sorbet – und dazu Blanchet Jolie Rosé de France**

Ein fruchtiges, sommerliches Dessert, das in Kooperation mit Klara and  
Ida entstanden ist.

**Zeitaufwand**  
60 Minuten

**Schwierigkeitsgrad**  
Mittel

**Personenanzahl**  
6 Personen

## Zutaten

40 g	Zucker
60 ml	Wasser
100 ml	Blanchet Jolie Rosé de France
300 g	Pfirsiche
300 g	Wassermelone
	Saft 1 Limette
1	Stängel Minzblätter
1	frisches Eiweiß

### Für das Topping:

200 ml	Blanchet Jolie Rosé de France
2	Pfirsiche
	Minze zum Garnieren

... und dazu Blanchet Jolie Rosé de France >

## Zubereitung

1

Wasser und Zucker in einem kleinen Topf und 3 Minuten zu einem Sirup köcheln. Wein dazu geben und weitere 3 Minuten köcheln.

2

Minze waschen, sehr fein hacken. Pfirsich halbieren, vom Stein befreien in grobe Stücke schneiden. Wassermelone von der Schale und den Kernen so weit möglich befreien (kleinere können übrigbleiben, die stören später nicht). In 3cm große Stücke schneiden. Limette auspressen.

3

Früchte mit Limettensaft pürieren. Durch ein Sieb streichen und den sich daraus ergebenden Saft mit dem Sirup sowie der Minze vermengen (Der Siebinhalt wird nicht mehr benötigt). Die Masse in einer Schüssel für 1h in die Gefrierkühltruhe stellen.

4

Eiweiß leicht steif schlagen, unter die Fruchtmasse heben. (Hierbei nicht wundern, denn das Eiweiß schwimmt zunächst oben. Das gibt sich umso mehr das die Flüssigkeit erkaltet. Die Masse für weitere 4-5 Stunden im Tiefkühler erkalten lassen, dabei alle 20 - 30 Minuten herausnehmen und vom Rand her gründlich verrühren, damit sich keine Eiskristalle bilden.

5

Pfirsiche waschen, halbieren und vom Kern trennen. Fruchtfleisch in 0,5cm große Würfel schneiden und in einer Schüssel mit Roséwein bedecken. In den Kühlschrank stellen und so lange ziehen lassen, bis das Sorbet fertig ist.

6

Zum Anrichten Sorbetkugeln abstechen und in einem Schälchen nach Belieben mit den in Wein gelegten Pfirsichwürfeln drapieren sowie etwas von dem gekühlten „Pfirsich“wein darüber geben. Nach Belieben mit ein paar frischen Minzblättchen garnieren.

[Zum Blog von Klara and Ida >](#)

Diese Website wurde mit toujou gebaut