

Marinierte Melonenspalten Sous Vide

Autor: Andreas Miessmer
Zubereitungszeit: 15 Minuten
Garzeit: 35 Minuten



Zutaten

300 g Cantaloupe- oder
Charentaimelonekugeln (reif, jedoch nicht
zu weich)
15 g frischer Ingwer
1 TL rosa Pfefferbeeren
1 Msp. Salz
2 EL Johannisbeer- oder Quittengelee
4 cl Orangenlikör (Cointreau)

Zubereitung

Die Melone halbieren, die Kerne herauslösen und anschließend in dünne Spalten teilen. Diese mit einem kleinen Messer von der Schale lösen und nebeneinander liegend in Sous Vide Vakuumbutel geben.

Den Ingwer schälen, in feine Stifte schneiden, sowie den Pfeffer grob zerstoßen. Gemeinsam mit dem Salz mischen und mit dem Gelee und Orangelikör verrühren. Die Marinade mit dem Löffel über den Melonenspalten verteilen und mit 100 % vakuumieren.

Bei 62 °C Sous Vide Wasserbad des **fusionchef** 25 bis 35 Minuten Sous Vide garen. Anschließend in Eiswasser abkühlen und gekühlt 1 bis 2 Tage vor dem Verzehr durchziehen lassen.

Photo: © Printemps / Fotolia.com