

Sous Vide Melonenkugeln mit Aperol

Autor: Andreas Miessmer
Zubereitungszeit: 12 Minuten
Garzeit: 18 Minuten



Zutaten

300 g Cantaloupe- oder
Charentaismelonekugeln (reif, jedoch nicht
zu weich)
50 g Aperol
Zesten ½ unbehandelten Orange
1 TL brauner Zucker

Zubereitung

Die Melone halbieren, entkernen und anschließend mit einem Kugelausstecher kleine Bällchen herauslösen. Das restliche Fruchtfleisch anderweitig für kalte Melonensuppe oder Fruchtsauce verwenden. Die Melonenkugeln in eine Schüssel geben, die restlichen Zutaten zufügen und mischen.

Nebeneinander liegend in einen Sous Vide Vakuumbbeutel geben und mit 100 % vakuumieren. Bei 62 °C im Sous Vide Wasserbad des **fusionchef** 18 Minuten Sous Vide garen.
Herausnehmen, in Eiswasser abkühlen und gekühlt mindestens 1 Tag vor Verzehr durchziehen lassen.

Photo: © ExQuisine / Fotolia.com