

# Wassermelonenkugeln Sous Vide in Sherry

**Autor:** Andreas Miessmer  
**Zubereitungszeit:** 10 Minuten  
**Garzeit:** 20 Minuten



## Zutaten

1,5 kg Wassermelone  
1 Msp. Salz  
4 cl Sherry fino  
8 cl Sherry Amontillado  
5 bis 8 Sichuanpfefferkörner oder schwarze Pfefferkörner  
15 frische Pfefferminzeblätter (Mojitominze, Bergminze, Ananasminze...)

## Zubereitung

Die Wassermelone halbieren und mit einem größeren Kugelausstecher Bällchen herauslösen. Anschließend eine dicke Scheibe abtrennen und weitere Bällchen herausstechen, bis die Melonenhälften aufgebraucht sind. Von den Kugeln sichtbare Kerne vorsichtig herauslösen. Das übrige Fruchtfleisch pürieren, abseihen und als kalte Melonensuppe beispielsweise mit Sherry verfeinert servieren.

Nun die Melonenkugel in eine Schüssel geben und die beiden Sherrysorten darüber gießen. Das Salz zufügen, den Pfeffer grob gestoßen darüber streuen und die Minzeblätter zugeben. Die Früchte mischen, nebeneinander liegend in einen Sous Vide Vakuumbbeutel geben und mit 100 % vakuumieren.

Bei 62 °C im Sous Vide Wasserbad des **fusionchef** 20 Minuten Sous Vide garen, dann in Eiswasser abkühlen und bis zum Verzehr gekühlt 1-2 Tage durchziehen lassen.

Photo: © locrifa / Fotolia.com