

## 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)

