

Salzig-süß, mit der gewissen Heu-Note What-a-Melon

Dieses Rezept ist quasi eine Komposition aus zwei verschiedenen Jahreszeiten.

Den Kern des ganzen bildet die Schnitte, die mit einer wilden Mischung aus Geschmacksrichtungen, wie salzig, schokoladig und Karamell eher winterlich daherkommt. Sie dominiert das Geschmackserlebnis mit ihrer süßen, kräftigen Note.

Die Frische und Leichtigkeit von Melone und Heu-Eis hingegen passen eher zum Sommer. Sie halten sich geschmacklich vornehm im Hintergrund und setzen eher vorsichtige Akzente, indem sie die Süße der Schnitte etwas neutralisieren.

Dieses Rezept passt somit perfekt zu beiden Jahreszeiten.



Zutaten (für 4 Personen):

2 Salted-Caramel-Schnitten von erlenbacher backwaren, in 4 Dreiecke geschnitten	80 ml Mangomark (nicht zu flüssig)
12 Würfel von der Wassermelone, ca. 3 x 3 cm	1 Päckchen Wasserkresse
8 Brombeeren	4 Kugeln Heu-Eis



Zubereitung/Anrichten:

Pro Teller 2 Melonen-Würfel zu einem "Carpaccio" aufschneiden und auf den Teller legen.

Die Salted-Caramel-Schnitte darauf geben.

Einen ganzen Melonenwürfel daneben stellen und Wasserkresse darauf geben.

2 Brombeeren aufstellen und mit jeweils einem Mango-Tupfen garnieren.

Das Heu-Eis zu Kugeln formen und pro Teller eine Kugel in der Ecke anrichten.

Mit Mangomark den unteren Tellerrand garnieren.







What-a-Melon:

Geschmacksexplosion: Zwischen einem Boden aus Schokoglasur und Knusperweizen und einem dunklen Rührteigboden liegen eine Karamell-Sahne-Füllung mit schokoliertem Butter-Karamell, darauf eine Vanille-Sahne-Füllung mit verstrudelter, gesalzener Karamellcreme. Den unaufdringlichen Kontrast zu dieser Geschmacksexplosion bilden die Frische der Melone und die sanfte Note vom Heu-Eis.

Gewicht 1650 g, 15 Portionen

Stand September 2019/ erlenbacher backwaren gmbh