

Rezept für 8 Portionen

Hamburg, den 14. August 2018

**Zutaten:**

60 g Mascarpone  
60 g Vollmilchquark  
3 Eigelbe

30 g Zucker  
40 g Birnendicksaft

½ Vanilleschote

150 g geschl. Sahne

**Melonenspieße:**

300 g Wasser Melonen rot  
300 g Wasser Melonen rot  
1 Stück Honig Melonen  
1 Stück Cavaillon Melonen

2 El Rapshonig  
etwas Flüssigkeit

**Garnitur:**

1 Lage Honey Cress

**Mascarponecrème  
mit Spieß von Melonengemüse**

**Zubereitung:**

Eigelbe mit Birnen Dicksaft, Mascarpone, Quark und Vanilleschotenmark warm, - und kalt schlagen. Das Eiweiß mit dem Zucker Steif schlagen. Dann die geschlagene Sahne nach und nach unterheben.

*Tipp: Es reicht auch aus, wenn die Eigelbe mit dem Zucker, Vanillemark, Quark und Mascarpone in einer Maschine schaumig geschlagen werden.*

**Melonenspieße:**

Die verschiedenen Melonen Wassermelone, Honigmelone, und Cavaillon Melonen mit einem großen Ausstecher Kugelförmig ausstechen. Dann Farbenfroh auf Spieße stecken.

*Tipp: Die Melonenspieße können auch gegrillt werden*

*Tipp: Vollreife Melonen brauchen weniger Zucker*

Wenn die Melonenspieße gegrillt werden, dann erst nach dem grillen mit dem Raps Honig und der Honigkresse marinieren.

*Tipp: Die Ausstechreste der Melonen fein Mixen und als Kaltschale servieren.*

**Guten Appetit**

Heinz O. Wehmann