

Melonen-Aperitif

Für 4 Personen

Zutaten

1	Cavaillon-Melone (oder Ogen-Melone)
1	Saft von einer Limette
8 cl	Curacao Blue (evtl. als Sirup; von Monin)
8 Blätter	Zitronenmelisse
4	dünne Limettenscheiben
4	dünne Orangenscheiben
4 Zweige	Zitronenmelisse, mit Puderzucker bestäubt
	Zitronensaft und Zucker für die Glasränder
4	Gekühlte Longdrinkgläser
	Eiswürfel

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten, plus Kühlzeit

1. Melonenfleisch aus der Schale lösen und mit dem Schneidestab pürieren, dabei Limettensaft und Likör zugeben, möglichst einige Stunden kühlen.
2. Die Ränder der Longdrinkgläser in Zitronensaft und Zucker tauchen.
3. Püree auf die Gläser verteilen. Eiswürfel hineingeben und eiskalten Champagner oder Sekt auffüllen. In jedes Glas eine Limetten- und Orangenscheibe geben. Die Melisseblättchen auf den Drink geben.

Limettensaft und etwas Orangensaft mit dem Curacao vermischen, gut kühlen. Die Zuckerränder an den Gläsern herstellen. Melone kann man weglassen, schmeckt trotzdem ausgezeichnet – vielleicht – sogar besser ohne das Püree. Die Orangen- und Limettenscheiben in die Gläser geben, ebenso die Eiswürfel. Dann mit Sekt vorsichtig auffüllen (es schäumt leicht über)