

Blitzeis: Nicecream aus Melone mit baicoli



Ich melde mich zurück aus einem Kurzurlaub. Zusammen mit meiner Freundin Katrin, die ich vor 4 Jahren in New York kennen gelernt habe, und die genauso reisesüchtig ist wie ich, habe ich einen Wochenend-Trip nach Venedig gemacht.

Venedig im August?! Ist das ihr Ernst?! werdet ihr euch jetzt vielleicht fragen. Und ja, es war brüllend heiß und die Stadt natürlich auch voller Touristen. Aber: wie überall gibt es auch ruhige Ecken und Insidertipps und wenn man sich abseits der Touristenpfade bewegt, sieht man nicht nur das echte, authentische Venedig, sondern man kann auch den großen Massen entkommen, durchatmen und man entdeckt spannende Dinge.

Bedingt durch die Hitze haben wir keinen Tag warm gegessen, sondern uns durch die typischen venezianischen Weinbars

gefuttert – und getrunken. Der Spritz, hierzulande mittlerweile Kultgetränk, stammt aus der Lagunenstadt und auch der Bellini wurde dort erfunden. Kennt ihr das Getränk aus Prosecco und püriertem weißem Pfirsich, das von Giuseppe Cipriani 1948 entwickelt wurde? Cipriani eröffnete die berühmte Harry's Bar und benannte das Getränk nach einem venezianischen Maler.

In Harry's Bar haben wir den ersten Bellini unseres Lebens getrunken und ich muss sagen, wir waren begeistert. Nicht zu süß, herrlich fruchtig und ein bisschen prickelnd. Perfekt an heißen Tagen. Für den kleinen Geldbeutel ist er jedoch nichts – zumindest nicht in Harry's Bar! Da zahlt man den Namen und Ruhm des Ortes leider mit. Aber immerhin gibt es leckere grüne Oliven dazu, die auch großzügig und blitzschnell aufgefüllt werden, wenn sie vor dem Getränk alle sind (wenn ihr euch den Spaß gönnt und Oliven mögt – langsam trinken!).

In einem Supermarkt fand ich eine weitere Spezialität Venedigs, die ich vom Namen her schon aus dem Buch kannte, das ich neulich übersetzt habe: *baicoli*. Diese sehr dünnen, knusprigen ovalen Kekse schmecken ein bisschen wie Zwieback und waren ursprünglich Schiffszwieback für Seefahrer. Ich fand sie sehr passend für mein Eis, da ich keine Waffeln im Haus hatte.



Eis habe ich in Venedig nicht gegessen – es war mir einfach zu heiß. Dafür habe ich heute ein Blitzeis aus eingefrorener Melone gemacht. Mit dem Braun Stabmixer geht das superfix, ich

liebe dieses Teil immer noch sehr! Ein guter Hochleistungsmixer sollte genauso gut gehen. Ein normaler Mixstab wahrscheinlich nicht.

Für 2–4 Personen

1 Melone (Galia, Honig, Charentais, ...)

Etwas Zitronen- oder Limettensaft (nach Belieben)

Baicoli oder andere knusprige, dünne Kekse oder Eiswaffeln

Die Melone schälen, in mittelgroße Würfel schneiden und einfrieren. Wenn die Frucht völlig hart ist, mit dem Braun Multiquick oder einem Hochleistungsmixer pürieren, dabei nach Belieben etwas Säure dazugeben.

Das Eis sofort servieren (oder noch einmal in den Tiefkühler stellen) und Kekse oder Waffeln dazu reichen.



In den nächsten Tagen möchte ich euch auch noch einen kleinen Bericht über Venedig geben und zwei, drei Insidertipps habe ich auch noch für euch! =)

Bis dahin, habt eine schöne Restwoche und kühlt euch gut ab!
Eure Judith

Hier gibt es weitere Eisrezepte: [Vegane Bananen-Zimt-Nicecream mit Erdnuss & Karamellsoße](#) und [Kiwi-Avocado-Nicecream](#)

Cooler Erfrischung an heißen Tagen: Wassermelone-Joghurt-Drink



Neulich haben wir die erste Wassermelone des Jahres gekauft, die auch gleich ein großer Genuss war: kaum Kerne und wunderbar süß und saftig. Ich schneide sie immer in Würfel und stelle sie in den Kühlschrank, als süßer Snack für zwischendurch oder gesunder Nachtisch geht sie im Sommer fast immer.

Eine kleine Anekdote...

Wir fütterten sie mit unseren Gästen, der Familie von Naschkater, als abendlichen Snack. Und wenn ich schon bei unserem Besuch der letzten Woche bin, muss ich euch noch eine Anekdote erzählen. Meine Schwiegermama (ich nenne sie mal so, auch wenn Naschkater und ich nicht verheiratet sind) und ich saßen Freitag Abend zusammen, während Naschkater sich beim Sport austobte, als eine Freundin mir schrieb, ob ich schon von München gehört habe (sie war bei der Berufsfeuerwehr in München und sorgte sich um Kollegen). Wir machten den Fernseher an und setzten uns davor. Der Raum war schon fast dunkel, denn draußen wurde es Nacht. Schwiegermama setzte die Brille auf. Als wir ein paar Worte wechselten und ich sie ansah, stutzte ich: Warum trug sie ihre Sonnenbrille?! Ich war jedoch vom Thema so abgelenkt, dass ich mir nicht viel dabei dachte, lediglich der Gedanke an lichtempfindliche Augen kam mir kurz in den Sinn.

Sie hatte jedoch wohl meinen irritierten Blick bemerkt, denn einige Momente später nahm sie die Brille ab, starrte sie verdutzt an und rief: Ich habe ja meine Sonnenbrille auf! Habe ich gar nicht gemerkt!

Und so saßen wir trotz des traurigen Themas im TV auf dem Sofa und bogen uns vor Lachen, denn die Situation war einfach zu komisch gewesen, wie sie da im dunklen Raum mit Sonnenbrille vorm Fernseher gesessen hatte...



Überh

aupst kann ich mich im Sommer von Melone und Tomaten ernähren, beides liebe ich über alles und ich kann kaum die Saison erwarten, wenn diese Früchte wieder sonnenreif und aromatisch sind. Manchmal hat man natürlich auch „Blindgänger“, denn man kann in Melonen ja nicht reingucken und bei Wassermelonen hilft auch der Riechtest nichts. Diese Woche hatte ich eine gegriffen, die weniger süß und auch etwas mehlig war. Kein so großer Essgenuss. Da bleibt sie eher „Kühlschrankhüter“... Was also damit anstellen?

Ein erfrischender Sommerdrink! Perfekt für heiße Tage! Wassermelone in eine hohe Rührschüssel, Stabmixer rein, rhhhhmmmm!, das Ganze durch ein Sieb gestrichen und rätselnd davor gestanden...was könnte noch dazu passen? Ah, der Joghurtrest! Der muss mal weg. Schwupps hinein damit. Noch mal kurz gemixt, über Eiswürfel gegossen, fertig!

Ob das zusammen passt? Der erste vorsichtige Schluck...

Mhmmmm. Schmeckt ein bisschen wie dünner Lassi mit dem Joghurt, fruchtig durch die Melone und gekühlt ist es ein wunderbar erfrischender Genuss! Wie Urlaub im Glas. =)

Für 4 Gläser:

$\frac{1}{2}$ oder 1 kleinere Wassermelone

2-4 EL Joghurt

wer mag: etwas frische Minze

Eiswürfel

Die Melone in Stücke schneiden und fein pürieren. Alles gründlich durch ein Sieb streichen, so dass möglichst wenig Rest bleibt.

Die Flüssigkeit mit dem Joghurt und evtl. ein, zwei Blättchen frischer Minze pürieren.

Bis zum Genießen im Kühlschrank aufbewahren, mit viel Eis servieren und einem Minzblättchen garnieren.[nurkochen]



Mit dem Glas dann auf den Balkon – gerne auch mit Sonnenbrille
– und Urlaubsgefühle aufkommen lassen! =)
Habt eine genussvolle Zeit!
Eure Judith ♥