



# Melonenkaviar.

[siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com)

**Zutaten:**

500 g Saft ( z.B. Wassermelonen)  
2 g Natriumalginat  
2.5 g Calcic  
500 g Wasser

Für 3 Personen als Dessert.

Zubereitung: 20 Minuten.

1. Das Alginat wird mit 1/3 des Melonensafts vermischt.
2. Die restlichen 2/3 Saft hinzugeben, mixen, passieren und ruhen lassen. Calcic in Wasser auflösen.
3. Eine Spritze mit der Melonen-Algin-Mischung füllen. Diese Tropfen für Tropfen in die Calcic-Lauge spritzen.
4. Nach 1 Minute den Kaviar absieben und im Wasser abspülen.

Quelle: [www.chefkoch.de/rezepte/1374241242295401/Melonenkaviar-oder-Gurkenkaviar.html](http://www.chefkoch.de/rezepte/1374241242295401/Melonenkaviar-oder-Gurkenkaviar.html)