

kalte Melonen- Suppe mit Garnelenspiessen

Zutaten für 4 Portionen :

- 1 Melone ca. 800 g (Zuckermelone),
- 150 g Kartoffeln (mehlig kochend),
- 200 g Tomaten,
- 1 EL Olivenöl,
- 1 EL Zitronensaft,
- 1 EL Crème fraîche,
- 1 Prise Salz,
- 1 Prise Pfeffer,
- 1 Prise Cayennepfeffer,
- Minzeblättchen zum Garnieren,



Für die Garnelenspieße :

- 12 Riesengarnelenschwänze geschält, mit Schwanzflosse, gekocht,
- 1 EL Olivenöl,
- 1 Knoblauchzehe,
- 1 EL Zitronensaft,
- 1 Prise Salz,
- 1 Prise Pfeffer,
- 8 Holzspieße.

Zubereitung :

Die Tomaten am Stielansatz kreuzweise einschneiden, kurz (½ Min.) in kochendes Wasser legen. Die Tomaten häuten, vierteln, entkernen und in Würfel schneiden. Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Tomaten- und Kartoffelwürfel in 500 ml Wasser mit Salz, Pfeffer und 1 EL Olivenöl 30 Min. zugedeckt köcheln lassen.

Garnelenschwänze auftauen lassen. Die Melone vierteln, die Kerne entfernen und mit dem Kugel- Ausstecher 12 kleine Melonenkugeln ausstechen und zugedeckt kalt stellen. Das übrige Fruchtfleisch der Melone aus den Schalen lösen und im Mixer fein pürieren.

Die Tomaten und Kartoffeln in der Brühe abkühlen lassen und mit der Brühe fein pürieren. Mit dem Melonenpüree und dem Crème fraîche vermischen. Die Melonensuppe im Kühlschrank gut durchkühlen lassen. (ca. 2 Std.)

Die aufgetauten Garnelenschwänze trocken tupfen, mit Zitronensaft beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Knoblauchzehe abziehen, in Scheiben schneiden und zusammen mit den Garnelen in 1 EL Olivenöl anbraten.

Je 3 Garnelenschwänze und 3 Melonenkugeln abwechselnd auf die Holzspieße stecken. Die kalte Melonensuppe mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen und mit Minzeblättchen garnieren. Zusammen mit den Garnelenspiessen servieren. Toastbrot dazu reichen.

Info : Zuckermelonen

Zur Gruppe der Zuckermelonen gehören :

Cantaloupemelone (Charentaismelone),

Netzmelone (Galiamelone),

Honigmelonen.

Nicht geeignet : Wassermelonen