



Kalte Melonensuppe mit Croûtons

Zuckermelonen könnte man einfach so zur Vorspeise servieren, das ist immer ein Genuss - wenn sie denn schön gereift sind. Gute Melonen sind von dezetem Geschmack und nicht überbordend süß, und sind irgendwie genau das was man sich unter einer erfrischenden Frucht vorstellt (obwohl: Melonen sind Kürbisgewächse und keine Früchte).

Aus Melonen lassen sich gute, kalte Suppen zubereiten, ideal als sommerliche Vorspeise. Kräftig schmeckende Kräuter wie Basilikum oder gar Pfefferminze wären als Würze aber fehl am Platz. Etwas Gemüsebouillon, und vorsichtig dosiert: Zitronensaft, Sherry, Chili oder Tabasco, und schwarzer Pfeffer.

Zutaten (2 Vorspeisen)

1/2 Melone süß
1dl Gemüsebouillon
2Tl Zitronensaft
1El Sherry
schwarzer Pfeffer, Tabasco,
Chili je nach gewünschter Schärfe

Zubereitung

Bouillon kurz aufkochen und auskühlen lassen.

Melone entkernen, entrinden und in Würfel schneiden und in einen Mixbecher geben. Bouillon und Gewürze zugeben. Gewürze vorsichtig dosieren, die Suppe kann am Schluss abgeschmeckt werden.

Fein pürieren und mindestens 2 Stunden kühlstellen.

Vor dem Anrichten Suppe aufrühren und ev. abschmecken.

Für die Croûtons Weissbrot in ca. 1cm grosse Würfel schneiden und in Bratbutter anrösten und über die angerichtete Suppe streuen.



Der Sherry kam zu spät zum Fototermin...





Croûtons rösten