

Gekühlte Melonensuppe

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

1	Cavaillon-Melone (ca. 300 g)
½ TL	grüne eingelegte Pfefferkörner
½ Bund	Zitronenmelisse
5 EL	weisser Portwein
4	Holzspiesschen (kurz)
2 ½ dl	fettfreie Gemüsebouillon
1 ½	Weisswein
3 EL	Crème-fraîche
	Salz
	Pfeffer
	Weissbrot (Pariser)



Zubereitung:

Die Melone halbieren und mit dem Kugelausstecher 16 Kugeln ausstechen, die Pfefferkörner zerdrücken.

16 Melissenblättchen abzupfen. Die Melonenkugeln mit Portwein und dem Pfeffer zuerst abspülen und dann mischen. Abwechselnd mit Melissenblättchen an die Holzspiesschen stecken. Bis zum Servieren kühl stellen.

Das restliche Melonenfruchtfleisch in Stücke schneiden, zusammen mit der Bouillon pürieren. Den Weisswein, den Portwein und die Crème-fraîche beigeben, kurz weiterpürieren, würzen und zugedeckt kaltstellen.

Das Weissbrot in Scheiben schneiden und anrösten.

Die Suppe nochmals aufrühren und mit den beiseite gestellten Melonenspiesschen anrichten