

# Kochclub Amuse Gueules

Rezepte vom 12. August 2009

## Melonensüppchen mit Curry

Rezept für 4 Personen

### Zutaten:

1	Melone, z. B. Galiamelone
1	Schalotte
50 g	weisser Lauch
2 EL	Butter
0.5 TL	Maisstärke
8 dl	Gemüsebouillon
	Currypulver
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
1	frisches Eigelb
1 dl	Halbrahm



### Zubereitung:

Aus der Melone mit dem Kugelausstecher pro Person 4 Kugeln für die Garnitur ausstechen. Restliches Melonenfleisch in Stücke schneiden und beiseite stellen. Schalotte und Lauch fein schneiden. In Butter in einer hohen Pfanne 2 Minuten dünsten. Mit Stärke bestäuben und kurz mitdünsten. Melonenstücke und Bouillon zugeben. 10 Minuten bei schwacher Hitze köcheln. Suppe pürieren. Mit Currypulver, Salz und Pfeffer abschmecken. Suppe nochmals aufkochen. Pfanne vom Herd nehmen. Eigelb und Rahm verquirlen. Unter Rühren mit dem Schwingbesen in die heisse Suppe einlaufen lassen (= legieren). Suppe nicht mehr kochen. In Tassen anrichten. Melonenkugeln hineingeben.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

### **Tipps zu diesem Rezept**

Mit Schlagrahm, Gänseblümchen, Veilchen- oder Schlüsselblumenblüten garnieren. An heissen Tagen können Sie die Suppe auch kalt servieren.