

Honigmelonensuppe



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Karsten Remeisch
Die Melonensuppe ist eher eine Vorspeise, denn danach kam die Lust auf etwas herzhaftes.

Für 2 Nasen:

1 Honigmelone (Cantalupe, Galia, etc.) aus dem Kühlschrank

6 Streifen Bacon

1/2 rote Chili fein gehackt (mehr nach Geschmack)

4 EL Cointreau (alternativ geriebene Orangenschale)

1-2 EL Weißweinessig

Schlagsahne

Pinienkerne

Salz

(Zucker)

Zubereitung:

Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl rösten, anschließend den Bacon kross braten und auf etwas Küchenrolle abtropfen lassen.

Die Sahne steif schlagen (Schneebeesen oder Gewürzmühle).

Die Melone halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch mit fein gehackter Chili, und Weißweinessig, Cointreau im Blender mixen. Mit Salz (Zucker nur bei Bedarf) abschmecken.

Die Suppe sollte einen pikanten Geschmack haben, aber nicht wirklich salzig sein.

Die Suppe in den Melonenschalen verteilen, mit Bacon, Sahne und Pinienkerne garnieren.

Wer mag, kann noch etwas Basilikum drüber zupfen.
(Geschmackssache)

Je kälter die Suppe ist, desto besser schmeckt sie. Ich habe sie vor dem Servieren noch mal für 20 Minuten in den Froster gestellt.