

Melonen-Suppe mit Zimt-Blätterteig und Frucht-Spießen

Für 4 Personen

Geeiste Melonensuppe:

600 g Melonenfruchtfleisch und Saft	60 g Zucker	80 ml Orangensaft, frisch
60 ml Zitronensaft	2 EL Passionsfruchtsaft	20 g Honig
30 ml Melonenlikör	150 ml Champagner	2 Scheiben Ingwer
1 Vanilleschote	1 Schale Beeren, frisch	

Zimtblätterteig:

1 Pck. Blätterteig, TK	Zucker	Zimt
------------------------	--------	------

Fruchtspieße:

1 Schale Beeren, frisch	Holzspieße
-------------------------	------------

Geeiste Melonensuppe:

Die Melonen in zwei Hälften schneiden. Melonenfruchtfleisch mit einem Löffel aus den Melonen rauskratzen. Melonenfruchtfleisch klein mixen. Die Melonenkerne durch ein Sieb streichen, und den Saft der Kerne dabei auffangen. Melonenfruchtfleisch, Saft der Kerne, Zucker, Orangensaft, Zitronensaft, Passionsfruchtsaft, Honig, Melonenlikör und die frischen Beeren miteinander mixen, bis eine glatte Suppe entsteht. Zum Schluss den Champagner, die Ingwerscheiben und die aufgeschlitzte Vanilleschote hinzufügen. Je nach Süße der Früchte noch etwas Zucker oder Zitronensaft hinzufügen. Das Ganze bis zum Servieren auf Eiswasser kalt stellen. Vor dem Servieren die Ingwerscheiben und die Vanilleschote entfernen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Zimtblätterteig:

Den Blätterteig etwa zwei Millimeter dick ausrollen und in Scheiben schneiden. Mit etwas Zucker und Zimt bestreuen und spiralförmig eindrehen. Im vorgeheizten Backofen etwa 15 Minuten backen.

Fruchtspieße:

Die frischen Beeren säubern. Die Hälfte der Beeren auf die Holzspieße stechen. Zum Servieren etwas Eis zerstoßen und auf Teller geben. Die Melonensuppe in die ausgehöhlten Melonenhälften geben und auf die Teller stellen. Dazu die Zimtblätterteigstangen und die Fruchtspieße reichen. Den Teller zusätzlich mit den restlichen frischen Beeren garnieren.

Alfons Schuhbeck am 18. Juli 2008