

Würzige Melonen-Suppe mit Shrimps

Für 4 Personen

2 reife Charentais-Melonen	100 ml weißer Portwein	Salz, Pfeffer
1 Prise Chilipulver	1 Knoblauchzehe	8 kleine Garnelenschwänze
2 EL Olivenöl	1 Limette	4 Stängel Zitronengras
2 Zweige frische Minze	2 Zweige Basilikum	

Die Melonen halbieren, mit einem Löffel die Kerne ausstreichen und mit einem Kugelausstecher einige Kugeln aus dem Fruchtfleisch ausstechen. Das übrige Fruchtfleisch mit einem Löffel auskratzen. Zusammen mit Portwein, einer Prise Salz, Pfeffer und Chilipulver in einen Mixbecher geben, fein pürieren und abschmecken. Die Suppe kalt stellen. Knoblauch schälen und halbieren. Die Garnelen schälen und den Darm entfernen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Garnelen mit dem Knoblauch braten und mit dem Limettensaft ablöschen. Melonenkugeln und Garnelen auf die Zitronengrasspieße aufstecken. Minze- und Basilikumblättchen in feine Streifen schneiden und unter die Suppe mischen. Suppe in tiefen Tellern anrichten und die Spieße obenauf geben.

Vincent Klink Mittwoch, 02. Juni 2010