

Melonen-Suppe mit gebratenen Garnelen

Für 4 Personen

1 reife Honigmelone	8 Garnelen mit Schale	1 Zwiebel
2 EL Butterschmalz	1l Gemüsebrühe	Salz, Pfeffer
1 Prise Zucker	1 Bund Estragon	

Die Melone halbieren und die Kerne herausstreichen. Dann mit einem Kugelausstecher einige Kugeln Fruchtfleisch zur Dekoration ausstechen. Restliches Fruchtfleisch auslösen. Garnelen schälen und den Darm entfernen. Zwiebel schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz anbraten. Die Garnelenschalen und ca. 3 EL Melone zugeben und mit anbraten. Mit der Brühe ablöschen. Die Schalen wieder entfernen. Restliche Melone zugeben, alles pürieren, durch ein Sieb streichen und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Estragon abspülen, trocken schütteln und fein hacken, unter die Suppe mischen und kalt stellen. Die Garnelen in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz braten. Melonenkugeln zugeben und kurz mit anschwanken. Die kalte Suppe anrichten und mit den heißen Garnelen und Melonenkugeln servieren.

Jacqueline Amirfallah am 24. Juli 2013