

Geeiste Melonen-Ingwer-Suppe mit echten Scampi

Für 4 Personen

Geeiste Melonen-Ingwersuppe:

1 – 2 Honigmelonen	80 g Ingwer, jung	2 EL Zucker, braun
2 EL Zucker, weiß	250 ml Portwein, weiß	200 g Joghurt, 10%
Zitronensaft	Pfeffer, weiß	Chili
Salz		

Echte Scampi:

8 Langostinos, Scampi	1 Bund Basilikum	Olivenöl
Salz		

Geeiste Melonen-Ingwersuppe:

Die Melonen halbieren, entkernen und in walnussgroße Stücke schneiden. Das Melonenfleisch mit dem braunen Zucker anzuckern. Den Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Den weißen Zucker karamellisieren und den Ingwer hinzufügen. Mit 200 Milliliter weißem Portwein ablöschen und mit dem Ingwer aufkochen. Den Fond durch ein Sieb passieren und den Ingwer dabei entfernen. Das Melonenfleisch mit dem ausgetretenen Saft und dem abgekühlten Ingwerfond mixen und mit Zitronensaft, weißem Pfeffer und Chili abschmecken. Zum schnellen Kühlen eventuell Eiswürfel in den Mixer geben. Den Joghurt mit dem Melonenfond mixen und mit dem restlichen Portwein nachschmecken. Sparsam salzen.

Echte Scampi:

Die Kaisergranate ausbrechen und den Darm entfernen. Mit Olivenöl und Basilikum marinieren. Die Kaisergranaten auf Cocktailspieße stechen und anschließend salzen. In einer Grillpfanne je eine Minute von jeder Seite grillen. Die gegrillten Kaisergranaten mit der kalten Melonensuppe servieren.

Kolja Kleeberg am 11. Juli 2008