

Zuckermelonen-Suppe mit Tandoori-Spießen

Für 4 Personen

1 TL Pfefferkörner, schwarz	100 g Naturjoghurt	100 g Schattenmorellen mit Saft
3 Hühnerbrustfilets	100 g Joghurt	2 TL Tandoori-Paste
2 Limetten, unbehandelt	1 Schote Vanille	400 ml Weißwein, trocken
100 g Zucker	1 Zuckermelone	30 ml Olivenöl
10 Eiswürfel	0,5 Bund Koriander	Salz
Pfeffer		

50 Gramm Schattenmorellen abtropfen lassen, 50 Milliliter Kirschsafft abmessen. Beides in ein hohes Gefäß geben und zu Kirschmus pürieren. Die Pfefferkörner in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten, im Mörser zerstoßen und mit Naturjoghurt und Kirschpüree mischen. Mit Salz würzen, in einen Eiswürfelbehälter füllen und mindestens eine Stunde ins Gefrierfach legen. Die Hühnerbrüste längs in dünne Streifen schneiden und auf Holzspieße stecken. Die Schale einer halben Limette abreiben und den Saft pressen. Den Joghurt mit der Tandoori-Paste vermengen, mit Limettensaft und -schale würzen. Die Hühnerspieße damit einstreichen und 20 Minuten im Kühlschrank marinieren. Mit einem Sparschäler die Schale der übrigen Limette dünn abschälen und den Saft auspressen. Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Weißwein, Zucker, Limettensaft und -schale, Vanillemark und die ausgekrazte Schote in einen Topf geben und aufkochen. Bei milder Hitze köcheln lassen, bis sich der Zucker gelöst hat. Die Zuckermelone halbieren und entkernen. Das Fruchtfleisch aus der Schale lösen und in einen Glasmixer geben. Den Sirup durch ein Sieb dazugießen und alles fein pürieren. Die Melonensuppe bis zum Anrichten kühl stellen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und darin die Spieße von allen Seiten zwei bis drei Minuten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Suppe mit einigen Eiswürfeln nochmals aufmixen und in gekühlte Gläser füllen. Jeweils ein bis zwei Würfel Pfefferjoghurt in jedes Glas geben und die Spieße darüberlegen. Nach Belieben mit etwas Koriander garnieren.

Johann Lafer am 03. Juli 2010