

Geeiste Melonensuppe mit Basilikum und Champagner

(Rezept für 6 Personen)

Zutaten:

2	Stück	reife Cavaillon Melonen
100	g	Joghurt nature
1	dl	Champagner oder weisser Portwein
3	EL	Olivenöl
		Pfeffer aus der Mühle
6	Stück	Basilikumblätter
36	Stück	Melonenkugeln

Zubereitung:

Die Melonen halbieren und entkernen. Mit einem Pariser-Löffel 36 schöne Melonenkugeln ausstechen und diese am Besten tiefkühlen (wirken später wie Eiswürfel nur aromatischer).

Den Rest des Melonenfleisches auskratzen und in den Mixbecher geben. Joghurt, Champagner, Olivenöl und etwas Pfeffer begeben und mixen. In eine flache Schüssel geben und kalt stellen. Nochmals abschmecken.

Anrichten:

Die Suppe in vorgekühlte Teller oder Tassen geben.
Die gefrorenen Melonenkugeln begeben.
Mit dem in feine Streifen (Juliennes) geschnittenen Basilikum bestreuen.

Tipp:

Vor dem Gast etwas Champagner in die Suppe giessen.
....und während der Zubereitung ein Glas in den Koch oder die Köchin!