



Geeiste Melonen Frucht Suppe

Zutaten für 4 Portionen

800 g Charentais Melone oder Honigmelone

100 g weiße Trauben kernlos

250 g Erdbeeren oder Himbeeren

2 TL flüssiger Honig

100 ml Passionsfrucht Aperitif Essig oder Weintrauben Vanille Aperitif Essig

150 ml Champagner

Saft einer Zitrone

frische Minze nach Geschmack (ca. 40 g) abhängig von der Minze und dem persönl. Geschmack

Ingwer

1 TL Vanilla Bean Paste

Zubereitung

Die Melonen in zwei Hälften schneiden. Die Melonenkerne mit einem Löffel auskratzen und in ein Sieb geben, den Saft auffangen. Das Melonenfruchtfleisch ebenfalls mit einem Löffel aus den Melonen rauskratzen. Die ausgekrazten Schalen kalt stellen.

Die Trauben gründlich waschen und zusammen mit dem Melonenfruchtfleisch klein mixen.

Den Fruchtfleischmix, Saft der Kerne, Passionsfrucht Aperitif Essig, Honig, Zitronensaft und die gereinigten frischen Beeren miteinander mixen, bis eine glatte Suppe entsteht. Zum Schluss den Champagner, die Ingwerscheiben und die Vanilla Bean Paste hinzufügen.

Je nach Süße der Früchte noch etwas Zucker oder Zitronensaft hinzufügen. Das Ganze bis zum Servieren auf Eiswasser kalt stellen. Vor dem Servieren die Ingwerscheiben entfernen.

Natürlich kann man die Früchte noch etwas variieren, oder auch etwas Wassermelone hinzugeben.