

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

PIKANTE MELONENSUPPE - ROHSCHINKENSTREIFEN

ZUTATEN:

1 st	reife Honigmelone
1 st	Salatgurke
5 EL	weisser Balsamico
	Salz & Pfeffer
	Chilipulver
180 gr	Saurer Halbrahm
50 gr	Vollrahm
2 EL	trockener Sherry (nach Wunsch)
50 gr	Rohschinken, in Streifen geschnitten

ZUBEREITUNG:

Melone entkernen, schälen und in Würfel schneiden. Gurke waschen, schälen (etwas Schale zurückbehalten) und der Länge nach Halbieren. Mit einem Kaffeelöffel entkernen und in Würfel schneiden.

Gurken- und Melonenwürfel in einem Mixer pürieren. Sauerrahm, Vollrahm, Essig und Sherry zugeben und mit Salz, Pfeffer und Chilipulver pikant abschmecken. Suppe durch ein Sieb passieren und kalt stellen. Etwas Gurkenschale für die Garnitur in feine Julienne schneiden.

Die Suppe in kalte Tassen anrichten und mit den Gurkenstreifen garnieren. Rohschinken-Streifen darüber streuen.