



Geeiste Melonensuppe mit Flusskrebse, in der Frucht serviert

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " });
```

Ideal an warmen Sommertagen auf der Terrasse, toll serviert

Zutaten

- 4 - 5 kleine, vollreife Honigmelonen (Ogen oder Charente)
- 200 g küchenfertige Flusskrebsschwänze (geht auch mit kleinen Garnelen oder Shrimps)
- Saft 1 Limone
- Etwas Limonenabrieb
- ¼ l trockener Weißwein
- Blätter von 2 Estragonzweigen, fein geschnitten
- 1 Prise Salz, ev. etwas Zucker, ev. etwas gemahlenen Chili

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Den Deckel der Melonen (ca. 3 cm) „sternförmig“ abschneiden, soll heißen: Mit einem kleinen Küchenmesser rund herum, im oberen Drittel, waagrecht mit Abstand von 2 - 3 cm einstechen, Deckel abnehmen, Kerne entfernen. Mit einem kleinen Kugelausstecher

Schritt3

ca. 28 Kugeln ausstechen und das restliche Fleisch herauskratzen.

Schritt4

Die Melonen und Kugeln recht kalt stelle (ca. 20 min. im Gefrierfach)

Schritt5

denn sie sollen später als Suppenschale dienen.

Schritt6

Das Melonenfleisch, mit dem Limonensaft, dem Estragon und dem Weißwein fein pürieren. Mit einer Prise Salz, etwas Zucker und gemahlenem Chili abschmecken. Ebenfalls 15 - 20 min ins Gefrierfach stellen.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Einen tiefen Teller mit etwas gestoßenem Eis bestücken, auf dem die Melonenschalen platziert werden.

Schritt9

Zu einem Drittel mit den Melonenkugeln und den Krebschwänzen bestücken und mit der Melonensuppe aufgießen.

Schritt10

Den Deckel wieder drauf setzen und sofort, so kalt als möglich servieren.

Rezeptart: Kalte Suppen **Tags:** flusskrebse, melone

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/geeiste-melonensuppe-mit-flusskrebsen-in-der-fruchtserviert/>