

Melonen - Gazpacho mit Safran, Chili und Garnelenspieß

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Melonen - Gazpacho, Garnelenspieß, sommerlich erfrischend genießen, einfach und schnell zubereiten

Zutaten

- 300 g Honigmelone oder Zuckermelone, geschält, entkernt
- 1 g Safranfäden
- 1 MS Chili getrocknet, gemahlen
- 1/2 Zitrone Saft
- Etwas Zitronenmelisse in feinen Streifen
- 1 Prise Salz, etwas Pfeffer aus der Mühle und 10 g Zucker
- Etwas Sonnenblumenöl zum Braten
- 300 g Riesengarnelen, küchenfertig

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Die Melonen vierteln und mit einem Esslöffel die Kerne entfernen

Schritt3

Das Fleisch heraus schneiden und mit dem Stabmixer fein pürieren.

Schritt4

Mit dem Zucker, Zitronensaft, etwas Safranfäden und gemahlenem Chili nach eigenem Geschmack süß, säuerlich, pikant würzen. Danach für 1 - 2 Stunden recht kalt stellen.

Schritt5

Die Garnelen mit einem kleinen Messer auf der Rückenseite leicht einschneiden und den Darm ziehen.

Schritt6

Salzen, pfeffern und mit etwas Zitronensaft beträufeln.

Schritt7

In einer Stielpfanne, in heißes Sonnenblumenöl geben und von beiden Seiten ca. 1 min. anbraten. Die Pfanne zurückziehen und in der Resthitze zu Ende garen, ausruhen lassen, prüfen, keinesfalls übergaren, glasig lassen.

Schritt8

Nunmehr 2 - 3 Stück auf Spieße stecken

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Die Melonen - Gazpacho in gut gekühlten Suppentellern oder Tassen portionieren und mit einigen, feinen Streifen Melisse garnieren.

Schritt11

Die Garnelenspieße dekorativ darüber legen und sofort zu Tisch geben.

Rezeptart: Kalte Suppen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/melonen-gazpacho-mit-safranchili-und-garnelenspiess/>