

# Melonensuppe

Rezept-Kreation von Rolf Caviezel



## Zutaten

### Zutaten (für 4 Personen)

#### Melonensuppe

0.5	Stück	Zwiebel, geschält
1	dl	Apfelsaft
1	Stück	Melone Cantaloupe
2	Stück	Toastbrot
4	dl	Gemüsebouillon
1	dl	St. Galler Klosterbräu

## Zubereitung

### Zubereitung

Zwiebel grob hacken, die Melone von der Schale befreien. Melone halbieren und mit einem Teelöffel die Hälfte 4 Kugeln herausnehmen. Toastbrot in kleine Stücke schneiden. Nun die Zutaten Bier, Gemüsebouillon und Apfelsaft in einen Mixer geben und pürieren. Eine Masse entsteht. Diese zugedeckt im Gefrierfach im Wasserbad Pfefferminz in kleine Streifen schneiden. Wasser auffüllen und einfrieren.

## Rauchlachsmelonen - Spiessli

100	g	Räucherlachs
4	Stück	Holzspiesse

## Garnituren

100	g	Hüttenkäse
-----	---	------------

## Eiswürfel

2	dl	Wasser
	kleiner	Pfefferminz
	Bund	

## Anrichten

Auf die Holzspiesse jeweils eine Kugel  
Die Suppe in ein Glas geben, Eiswürfel  
Hüttenkäse ausgarnieren.

## Tipp

Man kann das Gericht mit Fenchel oder



## Das passende Getränk

Das naturtrübe St. Galler Klosterbräu  
Aromen an ein frisch gemältes Getreide  
früheren Zeiten, als das Getreide selbst  
selbst gebacken wurde. Die amberfarbene  
unter einem cremigen, satten Schaum  
steigen verheissungsvoll in die Nase,  
Geschmack von dunklem Karamell auf  
feinen Aromahopfennote hat Charakter  
das einen vollkommenen Trinkgenuss







