

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

Rauchlachsmelonen - Spiessli

100	g	Räucherlachs
4	Stück	Holzspiesse

Garnituren

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

Eiswürfel

2	dl	Wasser
	kleiner	Pfefferminz
	Bund	

Zubereitung

Zubereitung

Zwiebel grob hacken, die Melone von der Schale und den Kernen befreien. Melone halbieren und mit einem Pariserlöffel aus der einen Hälfte 4 Kugeln herausnehmen. Toastbrot in grobe Würfel schneiden. Nun die Zutaten Bier, Gemüsebouillon, Melone, Toast und Apfelsaft in einen Mixer geben und mixen, so dass eine homogene Masse entsteht. Diese zugedeckt im Kühlschrank kaltstellen. Pfefferminz in kleine Streifen schneiden, in Eiswürfelformen geben, mit Wasser auffüllen und einfrieren.

Anrichten

Auf die Holzspiesse jeweils eine Kugel Melone und wenig Lachs geben. Die Suppe in ein Glas geben, Eiswürfel begeben und mit wenig Hüttenkäse ausgarnieren.

Tipp

Man kann das Gericht mit Fenchel oder Dill ausgarnieren.



Das passende Getränk

Das naturtrübe St. Galler Klosterbräu erinnert mit seinen malzigen



Aromen an ein frisch gemähtes Getreidefeld. Wie in einem Kloster zu früheren Zeiten, als das Getreide selbst angebaut und auch das Brot selbst gebacken wurde. Die amberfarbene Schönheit zeigt dieses Bier unter einem cremigen, satten Schaum. Süsse Malz- und Röstaromen steigen verheissungsvoll in die Nase, am Gaumen breitet sich der Geschmack von dunklem Karamell aus. Dieses Spezialitätenbier mit der feinen Aromahopfennote hat Charakter und Geschichte. Ein Amberbier, das einen vollkommenen Trinkgenuss bietet.



