

# Rezept Champagner-Melonen-Süppchen

Dadurch, dass diese kalte Vorspeise in der Melone serviert wird, wirkt sie noch edler.

## Zutaten:

4 Cavaillonmelonen  
80 ml Weißwein, trocken  
50 g Zucker  
Saft von 2 Zitronen  
150 g Eiswürfel  
100 ml Champagner  
8 Garnelen, küchenfertig  
4 EL Olivenöl  
Etwas Chilipulver  
Holzspieße

## Zubereitung:

Von den Melonen den Deckel vorsichtig zick-zack-förmig abschneiden, die Kerne mit Hilfe eines Löffels entfernen. Da der untere Teil der Melone später als Suppenschale Verwendung finden wird, wird das Fruchtfleisch vorsichtig ausgekratzt.

Aus dem Deckel mit einem Kugelausstecher vier Melonenbällchen ausstechen, diese zur Seite stellen, sie werden erst zum Schluss wieder benötigt.

Das ausgekratzte Fruchtfleisch, den Weißwein, den Zucker, den Zitronensaft und die Eiswürfel in einen Mixer geben und pürieren.

Zum Schluss noch den Champagner unterrühren.

Für das Champagner-Melonen-Süppchen die Garnelen kurz in dem erhitzten Olivenöl von beiden Seiten anbraten und leicht abkühlen lassen.

In dieser Zeit das Champagner-Melonen-Süppchen in die ausgehöhlte Melonenhälfte einfüllen, mit je einem Melonenbällchen garnieren.

Jeweils 2 Garnelen auf ein Spieß stecken und schräg in das Champagner-Melonen-Süppchen legen.

[Zurück zu den Vorspeisen](#)

[Zurück zu den Suppen- und Eintopfrezepten](#)