CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Chochete vom 15. August 2013 - Tisch 3

Kalte Melonensuppe mit Curry und Ingwer

****

Cebiche

*****

Kalbsfilet mit Körnersenf-Sabayon

*****

Balsamicokirschen

Kalte Melonensuppe mit Curry und Ingwer

Für 4 Personen

2	cm	Ingwer
3	dl	Prosecco
1	EL	milder Curry
0.5	EL	gemahlener Koriander
500	g	Melone, gerüstet gewogen, z. B. Cavaillon
		Salz
		weisser Pfeffer
0.25	Bund	Kerbel
1	EL	Öl
1	TL	Curry
2	EL	Popcorn

Zubereitung:
Ingwer fein reiben. Wenig Prosecco mit Ingwer, Curry und Koriander erhitzen. Flüssigkeit abkühlen lassen. Inzwischen Melone halbieren, entkernen, das Fruchtfleisch von der Schale lösen und in Stücke schneiden. Mit restlichem Prosecco und Gewürzflüssigkeit pürieren. Suppe mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt ca. 1 Stunde kalt stellen.

Für das Curry-Popcorn Öl, Curry und Popcorn erhitzen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze aufpuffen lassen, Pfanne dabei regelmässig rütteln. Kerbel grob hacken. Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken, Kerbel darüber streuen. Melonensuppe mit dem Curry-Popcorn und nach Belieben mit Crushed Ice servieren.

Zubereitungszeit
20 Minuten + ca. 1 Stunde kalt stellen