



Kalte Melonensuppe mit Moscato

Moscato, eine Spezialität aus dem Piemont, wird aus der Muskatellertraube gekellert, sie zeichnet sich durch ein feines, fruchtiges Muskataroma aus. Ein typischer Moscato wird nicht ganz durchgegeoren und als Schaumwein gekellert. Er ist leicht süß und von niedrigem Alkoholgehalt (6-7% Vol) und bringt auch eine leichte Säure mit, die der Suppe, nebst Zwiebel und Knoblauch, etwas Tiefgang verleiht. Die Honigmelone wird zusammen mit dem gewürzten Moscato püriert und kühlgestellt. Auch wenn Moscato und die Honigmelone Süsse mitbringen, ist es keine süsse Suppe, sondern sie ist nur leicht lieblich und vor allem sehr fruchtig.

Zutaten (2-3 Vorspeisen)

1/2 Honigmelone, ca. 600g
3dl Moscato
30g Zwiebel
1 kleine Knoblauchzehe
1/2 kleiner Peperoncino
1El Sonnenblumenöl
Muskatnuss
Salz (ca. 1/2Tl)

Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch hacken. Peperoncino halbieren und die sehr scharfen Kerne herauschaben, Schote fein hacken. Zusammen in Sonnenblumenöl dünsten bis die Zwiebel glasig ist. Moscato zugießen, mit Salz und wenig Muskatnuss würzen und auf die Hälfte einkochen.

Tipp: Die Schärfe von Peperoncinos kann stark variieren, daher vorsichtig dosieren und bei Bedarf beim Mixen der Suppe nachwürzen.

Melone zu eher schmalen Schnitzern scheiden, Kerne und Heu herauschneiden, Schale wegschneiden. Schnitze zu 3-4mm dicken Schibchen schneiden. Ein paar schöne Scheibchen zur Dekoration beiseite legen.

Eingekochter Moscato und Melone in ein hohes Gefäß geben und mit dem Stabmixer fein pürieren.

Suppe kühl stellen.

Suppe anrichten, mit den beiseite gestellten Melonenstückchen und etwas mildem Paprika garnieren.





