

Geeistes Melonensüppchen mit Lachs-Tatar



Dieses erfrischende Süppchen hat Walter Curman aus Nittel extra für Télécran zubereitet.

Fotos: Guy Wolff

CULINARIUM
CARINA UND WALTER CURMAN
Weinstraße 5
D-54453 Nittel
Tel.: 0049 6584 91450
info@culinarium-nittel.de

Die Melone halbieren, die Kerne entfernen und aus dem Fruchtfleisch mit Hilfe eines kleinen Ausstechers Kugeln ausstechen. Das restliche Fruchtfleisch schälen und grob würfeln. Die Melonenkugeln kühl stellen.

Den Traubensaft, den Weißwein, den Puderzucker und das Weinbergpfirsichlikör zu den Melonenwürfeln geben und das Ganze mit dem Stabmixer ganz fein pürieren, bis ein Süppchen entsteht. Die Eiswürfel noch während des Mixens langsam zugeben und mitmixen. Zum Schluss den Elbling-Sekt unterheben.

Den Lachs in sehr feine Würfel schneiden, mit Salz, Pfeffer, braunem Rohrzucker, Limettensaft und Limettenschale würzen und die Schnittlauchröllchen unterrühren.

Aus der Masse kleine Nocken abstechen, auf Tellern verteilen, reservierte Melonenkugeln ebenfalls verteilen, mit dem geeisten Melonensüppchen dekorativ anrichten. Mit den Minzeblättchen garnieren.

Zutaten für vier Personen

1 Cavaillon-Melone	Salz, Pfeffer
50 ml Traubensaft	1 Msp. brauner Rohrzucker
20 ml Weißwein	Saft und abgeriebene Schale einer halben Limette
30 g Puderzucker	2 cl Weinbergpfirsichlikör
2 cl Eiswürfel	½ EL Schnittlauch, in sehr feine Röllchen geschnitten
50 ml Elbling-Sekt	Frische Minzeblättchen zur Garnitur
100 g gebeizter Lachs	

Weintipp

Dazu passt nur ein Weißwein mit reichlich Restzucker: ein Riesling-Eiswein oder eine Spätlese, oder ein Barsac aus einem „frischen“ Jahrgang wie 2002.