

# Melonen-Gaspacho

## à la Damien Klein

Die Möhren schälen und würfeln. Den Lauch putzen, waschen und klein schneiden (ist einfach mit der Schere). Die Zwiebel schälen und grob hacken. Das vorbereitete Gemüse mit den Lorbeerblättern in einen Topf geben, salzen und pfeffern und mit Wasser bedecken. Um die Hälfte einkochen lassen.

In der Zwischenzeit die Melonen vierteln, die Schale entfernen und das Fruchtfleisch grob würfeln. In der Küchenmaschine pürieren.

Das pürierte Fruchtfleisch durch ein feines Sieb streichen und kalt stellen.

Das Gemüse abgießen und den Gemüsefond ebenfalls kalt stellen.

Die Gemüsebrühe unter das Melonenpuree mischen und kurz vor dem Servieren mit Champagner auffüllen.

Diese Vorspeise kann man ohne Probleme schon tags zuvor zubereiten.



Damien Klein  
RESTAURANT ROCKHALICIOUS  
5, avenue du Rock'n'Roll  
(Rockhal)  
L-4361 Esch/Alzette  
Telefon: 26 55 13 42  
[www.addicted-flavours.com](http://www.addicted-flavours.com)



### Zutaten für 4 Personen

- 2 Cavaillon-Melonen
- 3 große Möhren
- 1 Lauchstange
- 1 große Zwiebel
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Flasche guten, aber nicht zu teuren Champagner
- Salz und Pfeffer