

Knoblauchgarnelen auf Melonensuppe

Das kommt mir spanisch vor.

Ein erfrischender Sommergenuss und einfach zum Vorbereiten.
Eine ganz typische Tapa, die in keiner Taverna fehlt.

Zutaten

1 reife Honigmelone
1 Limette, Abrieb und Saft
3 dl Orangensaft
1 Chilischote, gehackt
1 Hauch Zimt

8 Riesengarnelen
1–2 Knoblauchzehen
½ Chilischote
1 EL Petersilie
2 EL Olivenöl
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Etwa 20 Minuten + 1 Stunde kühlen

1 Melone halbieren und entkernen. Das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauslösen. Mit den restlichen Zutaten pürieren und mindestens 1 Stunde kühl stellen.

2 Riesengarnelen waschen und trocken tupfen. Knoblauch und Petersilie fein hacken, Chili in feine Ringe schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Garnelen darin 2–3 Minuten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Hitze reduzieren. Knoblauch und Chili begeben und nur leicht Farbe annehmen lassen. Petersilie darüberstreuen.

3 Gekühlte Suppe gut durchrühren und in Gläser giessen. Garnelen auf Aperospiesse stecken und die Suppe damit garnieren.

Tipp

Melone und Rohschinken bilden ein perfektes Duo. Wer Garnelen nicht mag, spiest je 1 Rohschinkenscheibe wie eine Ziehharmonika auf.

