

## Melonen-Süppchen

### Für zwei Personen

2 vollreife Cantaloupe-Melonen	1 Bund Minze	1 Stück Ingwer (20 g)
100 ml Weißwein	50 ml weißer Portwein	100 ml trockener Sekt, kalt
40 g Puderzucker	rosa Pfeffer	

Die Cantaloupe-Melonen halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch aus den Schalenhälften lösen. Die Minzeblättchen von zwei Zweigen abzupfen. Den Ingwer schälen und rein reiben. Das Melonenfruchtfleisch mit etwas Ingwer, den Minzeblättchen und dem Weiß- und Portwein in einem Mixer pürieren, bis alle Zutaten gleichmäßig zerkleinert sind. Das Süppchen durch ein feines Sieb streichen. Anschließend mit Puderzucker abschmecken und kalt stellen. Das Süppchen kurz vor dem Servieren mit kaltem Sekt verrühren und in Tassen füllen. Mit Minzeblättchen und rosa Pfeffer garnieren.

Dominic Stühler am 01. Oktober 2014