

Melonensuppe

Rezept-Kreation von Rolf Caviezel



Zutaten

Zutaten (für 4 Personen)

Melonensuppe

0.5	Stück	Zwiebel, geschält
1	dl	Apfelsaft
1	Stück	Melone Cantaloupe
2	Stück	Toastbrot
4	dl	Gemüsebouillon
1	dl	St. Galler Klosterbräu

Zubereitung

Zubereitung

Zwiebel grob hacken, die Melone von der Schale befreien. Melone halbieren und mit einem Teelöffel die Hälfte 4 Kugeln herausnehmen. Toastbrot in kleine Stücke schneiden. Nun die Zutaten Bier, Gemüsebouillon und Apfelsaft in einen Mixer geben und pürieren. Eine Masse entsteht. Diese zugedeckt im Gefrierfach im Wasser auffüllen und einfrieren.

Rauchlachsmelonen - Spiessli

100	g	Räucherlachs
4	Stück	Holzspiesse

Garnituren

100	g	Hüttenkäse
-----	---	------------

Eiswürfel

2	dl	Wasser
	kleiner	Pfefferminz
	Bund	

Anrichten

Auf die Holzspiesse jeweils eine Kugel
Die Suppe in ein Glas geben, Eiswürfel
Hüttenkäse ausgarnieren.

Tipp

Man kann das Gericht mit Fenchel oder



Das passende Getränk

Das naturtrübe St. Galler Klosterbräu
Aromen an ein frisch gemältes Getreide
früheren Zeiten, als das Getreide selbst
selbst gebacken wurde. Die amberfarbene
unter einem cremigen, satten Schaum
steigen verheissungsvoll in die Nase,
Geschmack von dunklem Karamell auf
feinen Aromahopfennote hat Charakter
das einen vollkommenen Trinkgenuss





