

Melonensuppe mit Kokos-Chilischaum und Fenchel

Da ich nicht weiß, wo dieses Rezept her kommt, kann ich nichts über die Herkunft sagen. Meine Mama hat diese Suppe früher immer gekocht und sie kommt aus Tschechien. Ein wunderschönes Land. Ich habe nur tolle Erinnerungen an Nova-Paka und Prag, das sind die Orte in den meine Familie wohnt.

Speziell mit dieser Suppe verbinde ich keine Erinnerung, aber wir (unsere Familie) sind alle Suppenkasper. Wir suchen immer neue und ausgefallene Rezepte und kochen dann zusammen. Das hat sich schon irgendwie zu einem Hobby entwickelt.

Zutaten (für 4 Personen):

- eine Galia-Melone
- 200 g Möhren
- eine Fenchelknolle
- 500 ml Gemüsebrühe
- eine Thai-Chilischote
- 200 ml Kokosmilch
- Salz
- einen EL Zucker
- einen EL Butter
- Öl zum frittieren

Möhren schälen und in Stücke schneiden. In der Gemüsebrühe ca. 10 Minuten bissfest kochen, abgießen und den Sud auffangen.

In der Zwischenzeit Melone schälen und in Finger große Stücke schneiden. In einem großem Topf Zucker und Butter karamellisieren lassen. Dann die Melonenstücke dazugeben und vorsichtig vermischen.

Möhrenstücke dazugeben und mit der Brühe aufgießen. Anschließend alles nochmal 5 Minuten köcheln lassen.

Danach die Thai-Chilischote in feine Streifen schneiden und in die Kokosmilch geben. Langsam erwärmen und ca. 5 Minuten ziehen lassen.

Warme Kokosmilch mit Salz und Zucker abschmecken. Als nächstes Fenchel der Länge nach hobeln, salzen und 5 Minuten ziehen lassen.

Anschließend in heißem Öl frittieren und warmstellen. Melonen-Mischung mit dem Pürierstab fein pürieren. Zuletzt die Kokosmilch mit dem Pürierstab aufschäumen und den Milchschaum auf die Suppe geben. Das ganze mit dem frittiertem Fenchel bestreuen,