

Melonen-Gazpacho (4 Pers.)

Zutaten	Zubereitung
1 kg reife Tomaten	waschen, trocknen, halbieren, Strunk entfernen, vierteln, in eine Schüssel,
1 kg Wassermelone kernarm	halbieren, in Spalten schneiden, das Fruchtfleisch aus der Melone schneiden, würfeln,
½ Gurke	waschen, trocknen, in Stücke schneiden,
½ roten Spitzpaprika	waschen, in Stücke schneiden, zugeben,
6 Blätter Basilikum	zugeben,
1 TL dunkler Balsamico	
4 EL Olivenöl	
4 Blätter Minze	
½ -1 Zitrone	halbieren, Saft auspressen, zugeben,
	Zutaten pürieren, bis die Suppe eine cremige Konsistenz hat. Ist sie zu dick, etwas kaltes Wasser zugeben.
Salz, Pfeffer	würzen, Gazpacho abschmecken, bis zum Verzehr in den Kühlschrank stellen, eiskalt servieren.

Melonensirup (3 Flaschen á 500 ml)

Zutaten	Zubereitung
3 kg Melonen kernarm	in Spalten schneiden, Fruchtfleisch aus der Schale lösen, in Stücke schneiden, 1 ½ kg in einen großen Topf geben, Rest beiseite stellen, schälen, klein schneiden, in den Topf geben, zugeben,
10 g Ingwer	
250 ml Kirsch-, Apfel-, Pfirsichsaft	
etwas Cayennepfeffer	
2 Limetten	halbieren, auspressen, Saft zugeben, Alle Zutaten fein pürieren,
250 g Gelierzucker 3:1	zur Fruchtmasse geben, umrühren, Topf auf den Herd stellen, aufkochen. Temperatur reduzieren, 3 Minuten unter ständigem Rühren sprudelnd kochen lassen,
	Topf vom Herd nehmen, Fruchtmasse heiß durch ein grobes Sieb gießen und sofort in saubere, heiß ausgespülte Glasflaschen füllen. Sofort mit dem Schraubdeckel verschließen, etwa 5 Minuten auf den Deckel stellen, umdrehen, auskühlen lassen.
	Hält sich, kühl und dunkel aufbewahrt, 3 Monate. Vor Verwendung, Flasche schütteln. Zu Mineralwasser oder Sekt reichen.