



Man kann diese Melonenkaltschale wahlweise mild oder feurig-scharf genießen

Kaul Donjon

Melonenkaltschale mit Buttermilch, Minze und Tabasco

Das hier vorgestellte Gericht gehört zu den sommerlichen Vorspeisen auf der Karte des Restaurants Les joies du donjon in Askatas. Es lässt sich in wenigen Minuten zubereiten. Die Kombination von Melone mit Buttermilch und Zitrone verleiht dem Süppchen eine lebendige Frische, drängt zugleich die fruchtige Süße der Melone ein wenig in den Hintergrund und verwandelt das vermeintliche Obst in das, was es eigentlich ist: ein Gemüse. Die Mandeln steuern ein nussiges Aroma bei und geben der Suppe eine gewisse Festigkeit. Dazu kommen die Röstaromen des Sesamöls, die Schärfe von Tabascosauce, die hellen Klänge von weißem Pfeffer und Minze.

Je nach Melone ist die Suppe gelb oder elfenbeinweiß, manchmal hat sie auch die Farbe von gekochtem Lachs. Je nach Sorte und Reife schmeckt sie auch etwas anders. Sie wirkt sommerlich leicht und sollte

eine etwas schaumige Konsistenz haben. Man kann die Kaltschale mit verschiedenen Zuckermelonen zubereiten (Cantaloupe, Cavaillon, Charantais) – nur die Gallia scheint etwas zu süß und zu wenig aromatisch. Als Alternative zu den Mandeln bieten sich Pinien- oder Zypressenkerne an, was dem Süppchen eine leicht ätherische Note verleiht. Liebhaberinnen und Liebhabern prononciert fruchtiger Schärfe schmeckt die Suppe mit jener Tabascosauce am besten, die aus Habanero hergestellt ist, aber auch das ganz klassische Tabasco funktioniert gut. Hat man kein besonderes Faible für die kleinen Flaschen aus Louisiana, kann man auch mit frischen Chilis würzen. Kenner scharfer Saucen werden der Kaltschale sicher noch mit ganz anderen Mitteln auf den Leib rücken. Und natürlich drängt es sich auf, hier mit verschiedenen Minzen zu experimentieren.

Im Restaurants Les joies du donjon heißt die Suppe *Soupe de Cantaloupe froide*, die Gäste nennen sie aber auch einfach nur *Kaul Donjon*.

Zutaten für 4 Personen

½ Melone, entkernt und geschält (250 g Fleisch)
 200 ml Buttermilch, sauer
 2 EL Zitronensaft
 2 EL geschälte Mandeln
 1 TL Salz
 1 TL Sesamöl
 ½ TL weißer Pfeffer, fein gemahlen
 ~ Tabascosauce
 ~ Pfefferminze

1 | Melone, Buttermilch, Zitronensaft, Mandeln und Salz in einen Mixbecher geben und mit einem Pürierstab zu einer relativ feinen Masse verarbeiten.
2 | Sesamöl, Pfeffer und ein paar Tropfen Tabascosauce begeben und nochmals kurz mixen. *Da jede Melone mehr oder weniger süß sein kann und auch ein etwas anderes Aroma hat, muss man die Suppe möglicherweise mit Zitronensaft, Salz, Sesamöl und Tabasco abschmecken. Diese Aromata sollen das Süß-Fruchtige etwas mindern – ohne aber das Melonenaroma zu überdecken.*
3 | Suppe wenigstens eine Stunde kühl stellen, auf Schalen verteilen und mit Pfefferminze bestreut servieren. Man kann auch noch ein paar Tropfen Tabascosauce auf die Oberfläche geben.