



hr1-DOLCE VITA

**Ingo Bockler**

## **Geeistes Melonensüppchen mit knusprigem Parmaschinken, Basilikum und Burrata**

### **ZUTATEN**

#### Süppchen:

1 kleine, reife Charentaismelone

Etwas Zitronensaft

3-4 Blatt Basilikum

#### Knuspriger Parmaschinken:

2 Brickeigblätter

30 g Parmaschinken, sehr dünn geschnitten

2 EL Butter, flüssig

#### Garnitur:

Dünn geschnittener Parmaschinken

Gezupfte Burrata

Basilikum in Streifen

### **ZUBEREITUNG**

#### Süppchen:

Die Melone halbieren, entkernen und etwas Fruchtfleisch für die Einlage in Kugeln ausgestochen oder gewürfelt bei Seite stellen. Das verbliebene Fruchtfleisch mit Zitronensaft und Basilikum fein mixen. Im Froster anfrieren.

#### Parmaschinken:

Ein Brickeigblatt mit flüssiger Butter einstreichen, mit sehr dünn geschnittenem Parmaschinken belegen und mit einem weiteren Brickeigblatt abdecken. Nochmals mit flüssiger Butter einpinseln. In 1,5 -2 cm breite Streifen schneiden. Zwischen zwei Backfolien mit dem Rollholz plätten und beschwert auf einem Backblech im Backofen bei 150 C Umluft knusprig backen. Auf Küchenkrepp die ablaufende Butter abtupfen.

#### Anrichten:

Die Meloneneinlage in die vorgefrosten Suppenschälchen verteilen und die sämig gefrorene Melonensuppe darüber verteilen. Gezupfte Burrata und Basilikumstreifen darauf geben. Den Brickeigstreifen auf den Schalenrand setzen und mit dekorativ zusammengerolltem Schinken auf Burrata garnieren.