



Früchte-Gazpacho mit Walnüssen



Zubereitung:

1. Die Wassermelone schälen und entkernen, die Pfirsiche und Orangen schälen, den Basilikum abzupfen. Alle Zutaten für die Suppe in einen Mixer geben und mixen, bis eine homogene Suppe entsteht. Durch ein Sieb streichen und im Kühlschrank kalt stellen.
2. Idealerweise sollten alle Früchte richtig reif sein. Die roten Früchte werden ganz serviert. Die Erdbeeren waschen und den Stiel entfernen. Der Länge nach in Scheiben schneiden. In einem Gefäß in den Kühlschrank stellen.
3. Mit einem Pariser Löffel Kugeln aus der Wasser- und der Honigmelone stechen. Im eigenen Saft aufbewahren. Die geschälte Mango und Birne in feine Spalten schneiden. In einem separaten Gefäß in den Kühlschrank stellen.
4. Den Apfel schälen, entkernen und in Stifte schneiden. Die Litchis halbieren, den Stein entfernen und im eigenen Saft aufbewahren.
5. Zum Schluss einige dekorative Basilikum- und Minzblätter aussuchen, die in Eiswasser frisch gehalten werden. Die Nüsse in Stücke brechen.
6. Zum Anrichten die Früchte nach Wunsch anordnen und mit Basilikum, Minze und Walnüssen dekorieren. Das gut gekühlte Früchte-Gazpacho umführen, in einen Krug füllen und servieren.

Zutaten für 4 Portionen :

Für die Suppe:

- 2 kg Wassermelone
- 200 g Pfirsich
- 300 g Honigmelone
- 1 kg Tomaten
- 1 Bund Basilikum
- 200 g Orange

Für die Garnierung:

- 1 Schälchen Brombeeren
- 500 g Erdbeeren
- 150 g Wassermelone
- 300 g Himbeeren
- 100 g Orange
- 1 Mango
- 1 Birne
- 1 Granny Smith
- Heidelbeeren
- 1 Dose Litchis
- 1 Bund Basilikum
- 1 Bund Minze
- 1 Handvoll Kalifornische Walnüsse