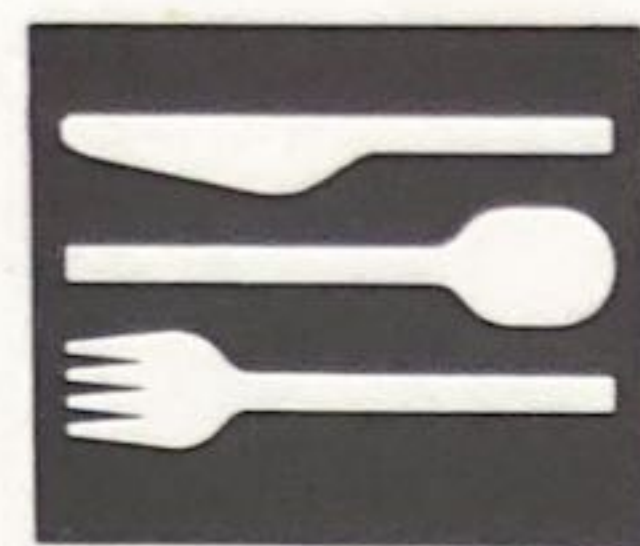


# Melonen-Cocktail



Vorspeisen  
Karte Nr. 17

1

4 Personen





# Melonen-Cocktail

Vorspeisen  
Karte Nr. 17

1

Zubereitungszeit 20 Min. · Kühlen 30 Min.

- ½ Honigmelone**
- ½ Wassermelone**
- ¼ Teel. Salz**
- 1 Messerspitze Cayennepfeffer**
- ½ Teel. Paprikapulver**
- 1 Glas Sekt**

## **Sauce:**

- Saft von 1 Orange**
- ca. ½ Glas Cognac**
- 2-3 Eßl. Tomatenketchup**

Die Melonenkugeln können auch in einer ausgehöhlten Melonenhälfte serviert werden. Dann sieht es besonders hübsch aus, wenn der Rand mit einem Messer ausgezackt wird.

**1.** Das Melonenfleisch ohne die Kerne zu Kugeln ausstechen (mit einem Kartoffelausstecher oder 2 Teelöffeln). Mit Salz, Cayennepfeffer und Paprikapulver würzen, den Sekt darübergießen. Die Melonenkugeln zugedeckt im Kühlschrank 30 Min. gut kühlen.

**2.** Aus Orangensaft, Cognac und Tomatenketchup eine Sauce rühren, in 4 Sektschalen gießen und die eiskalten Melonenkugeln darauf setzen. Sofort servieren.