

Der Sommer auf dem Teller:

Rezepte mit Wassermelone

Gegrillte Wassermelone mit Ziegenkäsemousse und kandierten Limettenschalen

für 4 Personen

Zutaten:

1 Limette
4 EL Honig
6 EL Sojasauce
½ EL Zucker
ca. 100 g Ziegenfrischkäse
Olivenöl
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Wassermelone, 8 dicke Würfel

Zubereitung:

Schale einer Limette in Streifen schneiden, in einem kleinen Topf dreimal mit etwas Wasser aufkochen lassen - das Wasser jedes Mal weggießen und frisches dazugeben. Nach dem dritten Aufkochen das Wasser weggießen, 2 EL Honig und etwas Wasser in eine Schale geben und unter Rühren karamellisieren lassen. Dann auf einem Blatt Backpapier verteilen und abkühlen lassen.

Sechs EL Sojasauce, ½ EL Zucker und 2 EL Wasser in einen Topf geben, leicht erhitzen und ca. 10 Minuten reduzieren lassen.

Ziegenfrischkäse, Olivenöl und Pfeffer aus der Mühle zu einer feinen Creme vermischen.

Eine antihaftbeschichtete Pfanne leicht erhitzen lassen. Wassermelonenstücke darin legen, Temperatur erhöhen und auf mehreren Seiten bräunen lassen.

Wassermelonenwürfel trockentupfen und auf einem Servierteller verteilen. Mit Ziegencrememousse toppen (evtl. mit Hilfe eines Sac-à-Poche oder eines Gefrierbeutels mit abgeschnittener Spitze), mit der Sojasaucen-Reduktion beträufeln und mit kandierten Limettenschalen dekorieren.



Wassermelonensalat mit Feta und Minze

für 2 Personen

Zutaten:

Wassermelone
1 kleine Packung Feta
1 Bund Rucola
1 Handvoll roter Feldsalat
1 Kopf Römersalat
2 EL geröstete geschälte Mandeln
Frische Pfefferminze
Balsamico-Essig (cremig)
Olivenöl
Salz

Zubereitung:

Salate und Pfefferminzblätter waschen und gut abtropfen lassen. Römersalat in Streifen schneiden, mit den anderen Salatsorten vermischen und mit Olivenöl, etwas Balsamico und Salz abschmecken.

Wassermelone in Würfel schneiden und auf den Salaten anrichten. Mit Pfefferminzblättern dekorieren, die gehackten und gerösteten Mandeln kurz vor dem Servieren darüberstreuen. Zum Schluss mit Balsamico beträufeln.

Wassermelone mit gegrilltem Lachs und frischem Spinat

Zutaten:

Wassermelone
Lachsfilet (ohne Haut)
Ingwer, frisch u. gerieben
Limettensaft und geriebene Limettenschale
Honig
Salz
Olivenöl
eine Prise Anispulver
Babyleaf-Spinat, frisch
1 Messerspitze Dijon-Senf
2 Messerspitzen Madras-Curry
Koriander, frisch
gelbe Kirschtomaten



Zubereitung:

Lachs in ca. 3 cm große Würfel schneiden und mit Knoblauch, Honig, geriebenem Ingwer und Limettenschalen ca. 30 Minuten marinieren.

Wassermelone in Würfel schneiden und kaltstellen.

Spinat waschen und gut abtropfen lassen.

Lachs nur kurz anbraten, mit der Marinade und etwas Limettensaft übergießen und salzen, dann nur kurz garen und vom Herd nehmen. Mit Anispulver abschmecken und noch einige Minuten in der geschlossenen Pfanne nachgaren lassen.

Spinat mit einer Vinaigrette aus Olivenöl, Salz, Limettensaft, Senf und Madras Curry anmachen und darüber Wassermelone und den lauwarmen Lachs anrichten.

Mit gelben Kirschtomaten dekorieren und mit frischem Koriander bestreuen.