

# Fenchel-Ceviche mit Zitrone, Melone und Parmesan

## Für zwei Personen

1 Fenchelknolle, mit Grün	1 Cantaloupe-Melone	1 Zitrone
75 g Parmesan	5 EL Olivenöl	Pflanzenöl
rosa Pfefferbeeren	Salz	Pfeffer

Für die Ceviche Fenchel halbieren, Strunk entfernen, das Grün klein hacken. Knolle in sehr feine Scheiben schneiden. Zitrone mit dem Gemüseschäler schälen. Zitronenschale fein hacken und den Saft der Zitrone auspressen. Zitronensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer zu einer Vinaigrette rühren. Den Fenchel darin circa 15 Minuten darin marinieren, bis er durch die Zitrone und das Salz bissfest geworden ist.

Melone von der Schale befreien und das Fruchtfleisch klein schneiden. Parmesan fein hobeln. Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen, darin das Fenchelgrün frittieren und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Fenchel-Ceviche mit der Melone auf Tellern anrichten und mit dem frittierten Fenchelgrün und dem Parmesan garniert servieren.

Karin Weber am 09. Oktober 2015