

Salat von Honig-Melone mit gegrillten Garnelen

Für 4 Personen

2 kleine Honigmelonen	300 ml weißer Balsamico	2 Lorbeerblätter
4 Zweige Thymian	2 Knoblauchzehen	Salz, Pfeffer
1 TL scharfer Senf	100 ml Olivenöl	1 Prise Zucker
150 g Portulak	1/2 Bund glatte Petersilie	1/2 Bund Estragon
4 Scheiben Toastbrot	12 große Garnelen	Paprikapulver

Die Melonen halbieren und die Kerne austreichen. Aus den Melonen mit einem Kugelausstecher soviel Kugeln wie möglich ausstechen, das restliche Fleisch aus den Melonenschalen herauskratzen. 250 ml Essig in einen Topf geben. Lorbeerblätter, Thymian, eine geschälte Knoblauchzehe, eine Prise Salz und Pfeffer in einen Topf geben und aufkochen. 1/3 der Melonenkugeln zugeben, einmal aufkochen und beiseite stellen. Das restliche Melonenfleisch pürieren mit restlichem Essig und Senf vermischen. Langsam mit einem Schneebesen ca. 80 ml Olivenöl unterrühren. Das Dressing mit Salz und Zucker abschmecken. Portulak abspülen und gut abtropfen lassen. Petersilie und Estragon abspülen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. In einem Cutter Toastbrot, Kräuterblätter und eine Prise Salz zu grünem SSandßermahlen. Garnelen vorsichtig aus der aus der Schale lösen, den Darm entfernen. Garnelen mit Salz und Paprikapulver würzen, wieder in die Schale drücken und in einer heißen Pfanne mit 2 EL Olivenöl und einer angedrückten Knoblauchzehe braten. Vor dem Anrichten dann wieder aus der Schale lösen. (Die Schale wird mitgebraten, weil sie sehr viel Aroma hat.) Melonenkugeln aus dem Sud heben, abtropfen und mit den restlichen Melonenkugeln mischen. Portulak mit der Melonenvinaigrette marinieren und auf Tellern anrichten. Melonensalat darauf geben, Garnelen anlegen und mit den Kräuterbröseln bestreut servieren.

Jacqueline Amirfallah 01. August 2012