

Melonen-Endivie-Salat mit gebratener Dorade

Für 4 Personen

1 kleine Wassermelone	1 Galiamelone	1 Honigmelone
Salz, Pfeffer	1 EL Honig	2 EL Weißweinessig
ca. 5 EL Olivenöl	250 ml Gemüsebrühe	1 grüne Chilischote
evtl. 1 EL Sojasoße	1 rote Zwiebel	1 Kopf Endivien-Salat
1 EL Butterschmalz	4 Doradenfilets	

Die Melonen aufschneiden, Kerne rausnehmen und mit einem Kugelausstecher 4-5 Kugeln pro Sorte und Person ausstechen. Das restliche Melonenfleisch mit einem Löffel auskratzen. Mit Salz, Pfeffer, Honig, Weißweinessig, ca. 3 EL Olivenöl und Gemüsebrühe in einen Mixbecher geben und pürieren. Chili entkernen, fein hacken und dazugeben. Es sollte eine relativ dünnflüssige Marinade ergeben, diese eventuell noch mit Sojasoße abschmecken. Zwiebel schälen und fein schneiden. Den Endivien-Salat putzen, waschen und abtropfen lassen. Die hellen inneren Blätter beiseite legen, den Rest grob durchhacken und in einer Pfanne mit Butterschmalz anbraten. Dann warm in die Melonenmarinade legen. Doradenfilets mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl von beiden Seiten braten. Endivienblätter auf Tellern anrichten, den marinierten Endivie darauf geben, Zwiebelwürfel und Melonenkugeln darauf geben und die Dorade dazu reichen.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 03. Juni 2008