

Gegrillte Melone mit geräucherter Entenbrust

1/2 Stk. Wassermelone	200 g geräuch. Entenbrust	100 g Friseesalat
2 Stk. Eigelb	1 Stk. Ei	1 EL Senf
1 Stk. Limette	100 ml Haselnussöl	100 ml neutrales Rapsöl
200 g Haselnusskerne	2 EL Puderzucker	1 Schuss Wasser
1 Prise Quatre Epices	1 Prise Zucker	Salz, Pfeffer

Die geräucherte Entenbrust dünn aufschneiden.

Die Haselnüsse in einer Auflaufform im Backofen bei 160°C Umluft 12-15 Minuten rösten. Den Puderzucker mit dem Wasser in einer großen Pfanne aufkochen, die Nüsse hinzugeben, mit einer großen Prise Quatre Epices bestäuben und unter ständigem Rühren so lange einkochen bis sich eine weiße Schicht um die Haselnüsse bildet. Anschließend sofort auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und vorsichtig die einzelnen Nüsse separieren.

Melone schälen, mit einem Sägemesser in große Spalten (z.B. Zwölftel) schneiden, die Schale entfernen, die Spalten nebeneinander in eine große Pfanne legen und ohne Fett bei starker Hitze von beiden Seiten rösten.

2 Eigelbe, mit einem ganzen Ei, einem großen Esslöffel Senf, einer Prise Salz, sowie den beiden Ölen in einen hohen Mixbecher geben und mit einem Pürierstab, bei voller Geschwindigkeit, langsam von unten nach oben zu einer cremigen Mayonnaise aufmixen. Anschließend mit Salz, Saft und Abrieb einer Limette, einer Prise Zucker, schwarzem Pfeffer aus der Mühle und ggf. nochmals etwas Salz abschmecken.

Den Frisee waschen, zupfen und trockenschleudern.

Je eine Melonenspalte auf einen Teller legen, großzügig Haselnussmayonnaise darum verteilen, einige Scheiben Entenbrust darauf anrichten, einige Spitzen Frisee dazwischensetzen und mit karamellisierten Haselnüssen bestreuen.

Alexander Herrmann am 15. August 2025