

Wassermelonen-Feta-Salat II

1 Wassermelone 1 Zitrone 1 Prise Zucker
1 Prise Meersalz 1 Prise Cayenne Feta

Die Schale der Wassermelone oben und unten je 2 cm abschneiden, damit die Melone einen guten Stand auf dem Schneidebrett hat und anschließend mit einem scharfen Messer ringsum schälen, bis nur das rote Fruchtfleisch übrig bleibt.

Anschließend in 3-4 cm dicke Scheiben schneiden und jede Scheibe nur von einer Seite mit je einer kleinen Prise Zucker, Meersalz und Cayenne, sowie etwas Zitronenabrieb bestreuen.

Danach die einzelnen Scheiben mit einem Vakuumiergerät vakuumieren und einen Tag im Kühlschrank ziehen lassen.

Wenn die Melonenscheiben gut durchgezogen sind, auspacken, abtropfen lassen und entweder grob gewürfelt zum Salat oder z.B. zu Fetakäse servieren.

Tipp:

Die marinierten Melonenscheiben lassen sich auch grillen und anschließend ebenfalls zum Salat oder auch mit Burrata und frischen Tomaten servieren.

Alexander Herrmann am 16. August 2024