

Honig- und Wassermelone

mit Estragon,
Limone und Schafskäse



Melone

(Marinierzeit 4 Std.)

1 Charentais-Melone | ½ Wassermelone | 1/4 Bund Estragon | 4 EL Honig | 2 Limonen (Abrieb und Saft) | 1 ausgekrazte Vanilleschote

Melonen schälen, entkernen und in gleichmäßige Würfel schneiden. Estragon waschen und grob zuschneiden. Die Melonen separat mit jeweils der Hälfte der übrigen Zutaten in je einen Vakuumbbeutel geben. Mit Softbelüftung voll vakuumieren und 4 Stunden im Kühlschrank marinieren. Die Melonenstücke herausnehmen und separat belassen. Den Mariniersud auffangen und beiseitestellen, die Vanillestangen entnehmen.

Schafskäse

300 g Schafskäse

Schafskäse mit den Händen grob zerbröseln.

Anrichten

Melonensud | 5 EL Olivenöl | etwas Limonensaft und -abrieb | etwas Meersalz

Den Mariniersud mit Olivenöl fein pürieren und mit etwas Limonensaft abschmecken.

Alle Komponenten auf Tellern mit etwas Limonenabrieb und Meersalz anrichten.

Wassermelone mit wenig Kernen verwenden – es gibt gezüchtete Wassermelonen, die fast keine Samen aufweisen, diese eignen sich hervorragend für dieses Gericht. Für eine interessante Optik sorgt eine gelbe Wassermelone. Sie unterscheidet sich geschmacklich nur wenig von der roten Wassermelone, hat aber ein etwas festeres Fleisch und eignet sich somit ebenfalls gut zum Marinieren. Die Melone sollte unbedingt eiskalt serviert werden.