

Gefüllte Melone

Französisches Rezept

Zutaten für 4 Portionen:

1 Charentais Melone (oder Netzmelone)
300 g Räucherforellenfilet ohne Haut
einige Blätter Eichblattsalat
Würfel vom Tomatengelee

Für das Dressing:

½ rote Chilischote
1 EL Himbeeressig
3 EL Champagner
½ EL gehackte Zitronenmelisse
(oder echte Minze)
Salz



Zubereitung:

Die Melone gut kühlen. Das Tomatengelee möglichst schon am Vortag vorbereiten. Die Forellenfilets an der Seitenlinie teilen, auf Gräten kontrollieren (entfernen), in 1,5 cm breite Stücke schneiden. Die Melone vierteln, mit einem Löffel entkernen. Aus dem Melonenfruchtfleisch mit einem Kugelausstecher möglichst viele Kugeln ausstechen. Vom übrigen Fruchtfleisch 100 g für das Dressing beiseite stellen. Die Melonenviertel auf Teller verteilen.

Für das Dressing die Chilischote in feine Streifen schneiden. Die Samen und Scheidewände entfernen. Die 100 g Melonenfruchtfleisch mit dem Pürierstab pürieren und durch ein sehr feines Sieb passieren. In einer Schüssel mit dem Himbeeressig mischen, Champagner, Zitronenmelisse und Chilistreifen unter mischen. Mit Salz abschmecken. Über die Melonenkugeln geben und das Ganze nochmals gut durch kühlen lassen.

Die Form mit den erstarrten Tomatengelee kurz in sehr heißes Wasser stellen. Dann auf eine gut gekühlte Platte stürzen und in Würfel von 1 cm Kantenlänge schneiden. Die Würfel wieder gut durchkühlen.

Den Eichblattsalat waschen, trocken schleudern und in kleine Stücke rupfen. Die Melonenkugeln zusammen mit den Räucherforellen-Stücken in den Melonenschalen anrichten. Mit Eichblattsalat und den Würfeln vom Tomatengelee garnieren.

Eine leckere Vorspeise, im Sommer auch ein leichtes Mittagessen für 2.
Guten Appetit wünschen die Kochbären.