

Melonenkaltschale

Zutaten

2 kg	Wassermelone
6 EL	Orangensaft
1 TL	abgeriebene, unbehandelte Orangenschale
2 EL	Zucker
1	kleine Galia-Melone
1	kleine Charentais-Melone

Zubereitung

800 Gramm Wassermelonenfleisch von der Schale schneiden, entkernen, pürieren und durch einen Sieb streichen. Mit Orangensaft, Orangenschale und Zucker abschmecken.

Übrige Wassermelone zu Kugeln ausstechen. Charentais-Melone halbieren, die Kerne mit einem Löffel herauskratzen und das Fruchtfleisch zu Kugeln ausstechen. Die Kaltschale mit den Melonenkugeln in die halbierten Charentais-Melonenhälften anrichten.

Charentais-Melone mit Serranoschinken und Honigvinaigrette

Zutaten (Honigvinaigrette)

50 ml	Himbeeressig
50 g	Honig
20 ml	Erdnussöl aus gerösteten Nüssen
35 ml	Rotwein
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Salz und Pfeffer in Essig und Wein auflösen. Den Honig und das Öl dazugeben und alles gut vermischen.

Zutaten (Charentais-Melone und Serranoschinken)

4	Charentais-Melonen
600 g	dünn aufgeschnittenen Serranoschinken

Zubereitung

Charentais-Melone halbieren, die Kerne mit einem Löffel herauskratzen. Dann die Melone in Keile schneiden und auf einen Teller anrichten. Den Schinken auf die Keile legen und mit der Honigvinaigrette beträufeln.