

Marinierte Wassermelone mit Burrata, Bier-Cocktail

Für zwei Personen

Für den Salat:

$\frac{1}{2}$ Wassermelone, kernarm	$\frac{1}{4}$ gelbe Wassermelone	2 Kugeln Burrata (a 600 g)
150 g Pinienkerne	3 Zweige Rosmarin	1 Bund Basilikum
1 Fl. Berliner Weisse, 330 ml	80 ml Holunderblütensirup	50 ml Olivenöl
Meersalzflocken	Pfeffer	

Für den Cocktail:

2 Fl. Berliner Weisse	50 ml Holunderblütensirup
-----------------------	---------------------------

Für den Salat:

Wassermelonenfruchtfleisch von der Schale schneiden und in kleine gleichmäßige Würfel schneiden. Rosmarin und Basilikum abbrausen, trockenwedeln, Nadeln bzw. Blätter abzupfen und grob hacken.

Wassermelonenwürfel mit 50 ml Holunderblütensirup und dem Bier übergießen, Rosmarin zugeben. Ca. 10 Minuten marinieren lassen. In der Zwischenzeit Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten.

Marinierte Wassermelonenwürfel mit einer Schöpfkelle abschöpfen, auf einen Teller geben. Mit Meersalzflocken bestreuen. Burrata in den Pinienkernen wälzen und mittig auf dem Salat platzieren. Mit Basilikum bestreuen und mit Olivenöl beträufeln. Pfeffer in einem Mörser grob zerstoßen, ebenso darüberstreuen.

Für den Cocktail:

Sirup in zwei Weißweingläser gießen, mit Bier aufgießen.

Wassermelonen-Bier-Salat mit Burrata auf Tellern anrichten, Bier-Cocktail dazureichen, mit Strohalm und Limettenscheibe garnieren und servieren.

Arne Wildner am 12. September 2017