

Melone mit Malghesino-Madeira-Soße, Meereskräuter-Salat

Für zwei Personen

Für den Lack:

1 Knoblauchzehe	25 g Ingwer	$\frac{1}{2}$ rote Chilischote
1 Limette	2 EL Sojasauce	1 EL Yuzusaft
2 EL Waldhonig	50 ml Mirin	1 TL Pflanzenöl

Für die gebratene Wassermelone:

400 g Wassermelone	1 EL Pflanzenöl
--------------------	-----------------

Für die marinierte Melone:

100 g Wassermelone	$\frac{1}{2}$ TL Ume Su	Salz
--------------------	-------------------------	------

Für die Malghesino-Sauce:

2 Schalotten	100 g Blauschimmelkäse	40 g Butter
250 ml Milch	Sahne	100 ml Madeira
250 ml Hühnerfond	1 EL helle Misopaste	Ahornsirup
30 g Mehl	Salz	Pfeffer

Für den Meereskräuter-Salat:

100 g Meereskräuter	$\frac{1}{2}$ Zitrone	1 EL Pflanzenöl
Salz		

Für das Maggikraut-Öl:

50 g Liebstöckel	50 g glatte Petersilie	150 ml Pflanzenöl
------------------	------------------------	-------------------

Für den Lack:

Den Knoblauch abziehen, Ingwer schälen und beides klein schneiden.

Limette heiß abspülen und die Schale abreiben. Chilischote der Länge nach halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und in Scheiben schneiden. Knoblauch, Ingwer und Chili in einer Pfanne mit dem Pflanzenöl leicht dünsten und mit der Schale einer Limette sowie Sojasauce, Yuzusaft, Honig und Mirin aufkochen. Ca. 10 Minuten stehen lassen, abseihen und sirupartig einkochen.

Für die gebratene Wassermelone:

Aus der Mitte der Wassermelone ca. 2 cm dicke Scheiben ausschneiden.

Die Schale großzügig abschneiden. Eine Grillpfanne stark erhitzen. Die Wassermelonenscheiben mit etwas Öl einpinseln und von einer Seite grillen. Währenddessen den Lack auf die andere Seite pinseln.

Wassermelone wenden und auch die andere Seite einpinseln.

Wassermelone aus der Pfanne nehmen und sofort servieren.

Für die marinierte Melone:

Aus dem Melonenfleisch mit einem Kugelausstecher Kugeln ausstechen.

Kugeln mit Ume Su und Salz marinieren.

Für die Malghesino-Sauce:

Schalotten abziehen und in feine Würfel schneiden. In der Butter in einem Topf hellbraun anrösten und mit dem Mehl bestäuben. Ca. eine Minute weiterrühren und mit dem Madeira ablöschen. Mit dem Schneebesen rühren, bis die Masse anzudicken beginnt. Nach und nach Fond, Miso und Milch hinzugeben und ca. 10 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen. Gelegentlich umrühren. Den Käse in kleine Würfel schneiden und zur Sauce geben. Die Sauce in einem Standmixer fein pürieren, zurück in einen Topf geben, leicht erwärmen und mit Salz, Pfeffer und Ahornsirup abschmecken. Sollte der Geschmack des Blauschimmels zu intensiv sein, mit Sahne abmildern.

Für den Meereskräuter-Salat:

Meereskräuter abbrausen und trockenwedeln. Zitrone auspressen.

Kräuter mit Öl, einem Spritzer Zitronensaft und Salz kurz vor dem Servieren marinieren.

Für das Maggikraut-Öl:

Maggikraut und Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Mit dem Öl fein mixen, dann durch ein Passiertuch abseihen. In eine Spritzflasche füllen.

Die Melone in die Mitte eines vorgewärmten tiefen Tellers setzen, den Salat und die marinierten Melonen darauf verteilen und die heiße Sauce angießen. Mit einigen Spritzern Maggikraut-Öl garnieren und servieren.

Tobias Henrichs am 24. August 2022