

Italienischer Nudel-Salat und Fenchel-Melonen-Salat

Für 2 Personen

150 g Spiralnudeln	3 Scheiben Baguette	150 g Datteltomaten
1 Fenchelknolle, mit Grün	0,5 Cantaloupe-Melone	100 g getr. Tomaten, in Öl
150 ml passierte Tomaten	150 g Parmesan	2 rote Zwiebeln
2 Knoblauchzehen	2 Zweig Thymian	1 Bund Basilikum
1 Zweig Oregano	6 EL Pinienkerne	50 g Butter
4 EL flüssiger Waldblütenhonig	3 EL Olivenöl, extra vergine	5 EL Olivenöl
30 ml weißer Balsamico	20 ml Crema di Balsamico	20 ml Balsamico
5 EL Zucker	2 EL Kräutersalz	2 TL Paprikapulver
30 ml Gemüsesfond	Salz, schwarzer Pfeffer	

Die Nudeln mit dem Fond in kochendes Wasser geben und „al dente“ kochen. Anschließend abgießen und abschrecken. Die roten Zwiebeln abziehen und fein hacken und in einer beschichteten Pfanne in etwas Butter andünsten. Die getrockneten Tomaten abtropfen lassen und zusammen mit den Datteltomaten klein schneiden. Den Oregano und einen Zweig Thymian hacken. Die Knoblauchzehe abziehen und ebenfalls hacken. Die Kräuter, die Tomaten, die Zwiebeln und den Knoblauch mit dem Balsamico, der Crema di Balsamico und zwei Esslöffeln Olivenöl vermengen. Die Fenchelknolle vom Grün befreien und auf feinsten Stufe hobeln. In einer Schüssel mit Salz und Pfeffer würzen. Die Melone schälen, in Stücke schneiden und zu dem Fenchel geben. Eine Vinaigrette aus dem weißen Balsamico, dem Honig und dem Olivenöl extra vergine anmischen und über die Fenchel-Melonenmischung geben. Den Parmesan in feine Streifen hobeln und einen Teil davon unter den Fenchelsalat mischen. Den Rest des Parmesans fein raspeln und zu der Tomatenmischung geben. Mit dem Paprikapulver und Zucker abschmecken. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Das Basilikum zerpflücken und die großen Blätter halbieren. Die Nudeln mit der Tomatenmischung und etwas Basilikum vermengen. Die Pinienkerne ebenfalls untermischen. Frisches Baguette aufschneiden und kurz in einer Pfanne mit Olivenöl, Knoblauch und einem Thymianzweig anrösten. Den Nudelsalat auf einem Teller anrichten und mit dem Basilikum garnieren. Den Fenchel-Melonensalat dazugeben und mit dem Fenchelgrün und etwas Parmesan garnieren und beides servieren.

Bine Müller am 17. April 2012