

Ananas-Melonen-Salat ivorische Art mit Calamaretti

Für zwei Personen

Für die Calamaretti:

4 Calamaretti à 40 g	1 kleine Wassermelone	1 Limette
$\frac{1}{2}$ rote Chilischote	1 Stück Ingwer (10 g)	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe
2 Stiele Koriander	$\frac{1}{2}$ TL Sesam	1 EL Öl
$\frac{1}{2}$ TL Sojasauce	2 TL brauner Zucker	2 TL grobes Meersalz

Für den Salat:

400 g Ananas	350 g Netzmelone	$\frac{1}{2}$ rote Peperoni
1 Schalotte	1 EL Sesam	

Für das Dressing:

1 Zitrone	$\frac{1}{2}$ grüne Chilischote	1 Knoblauchzehe
1 Zweig Pfefferminze	50g Naturjoghurt	1 TL mittelscharfer Senf
1 TL Worcestersauße	$\frac{1}{2}$ EL Rohrzucker	1 Prise Salz

Für das Dressing die Chili halbieren, entkernen und klein hacken. Die Minzblättchen abzupfen und grob hacken. Danach die Zitrone auspressen. Die Minze mit Chili und Zucker im Mörser zerstoßen. Eine Knoblauchzehe abziehen, pressen und dazugeben. Joghurt, Senf, Zitronensaft, Rohrzucker, Worcestersauce und Salz dazugeben und alles zu einem sämigen Dressing rühren. Für den Salat die Ananas schälen, den Strunk entfernen und das Fruchtfleisch in zentimetergroße Stücke schneiden. Danach die Netzmelone halbieren, entkernen und ebenso in Stücke schneiden. Die Peperoni entkernen und in feine Streifen schneiden. Dann die Schalotte abziehen und in Würfel schneiden. Mit dem Dressing in eine Schüssel geben und gut vermengen. Den Sesam für den Salat kurz vor dem Servieren in einer beschichteten Pfanne ohne Fett anrösten. Für die Calamaretti die Chilischote entkernen und in feine Ringe schneiden. Den Knoblauch abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Den Ingwer schälen und sehr fein hacken. Außerdem die Blätter vom Koriander abzupfen. Zur späteren Verwendung die Limette auspressen. Die Calamaretti putzen und dabei das Chitinstück, den Kopf und die Innereien aus den Tuben ziehen. Die Tuben danach längs halbieren und gründlich waschen. Die Armteile vom Kopf abschneiden und ebenfalls waschen. Die Wassermelone halbieren, entkernen und etwa die Hälfte in Stücke schneiden. Die Melonenstücke auf Teller legen. In der Zwischenzeit eine große Pfanne mit Öl erhitzen und die Calamaretti-Stücke kurz scharf anbraten. Chili, Knoblauch, Ingwer und Sesam hinzugeben und durchschwenken. Die Pfanne danach direkt vom Herd nehmen und mit Sojasauce und Limettensaft ablöschen. Zum Schluss die Calamaretti mit Salz und Koriander würzen. Den braunen Zucker vorsichtig auf den Melonenstücken verteilen und mit einem Bunsenbrenner karamellisieren. Die Calamaretti neben den karamellisierten Melonenstückchen anrichten. Den Salat dazugeben und den gerösteten darüber streuen.

Yannick Layer am 28. Oktober 2014