

# Romana-Salat mit Yuzu-Dressing, Wassermelone, Pistazien

## Für zwei Personen

### Für das Yuzu-Dressing:

|           |                       |                 |
|-----------|-----------------------|-----------------|
| ½ Zitrone | 1 ½ TL Yuzu-Marmelade | 1 TL Dijon-Senf |
| 50 ml Öl  | ½ TL Salz             |                 |

### Für den gebratenen Salat:

|                   |             |      |
|-------------------|-------------|------|
| 1 Romanasalatherz | 20 g Butter | Salz |
|-------------------|-------------|------|

### Für die Wassermelone:

|                    |                                   |                       |
|--------------------|-----------------------------------|-----------------------|
| 500 g Wassermelone | 1 TL, 5 ml schw. Johannisbeersaft | 5 Blätter Shisokresse |
|--------------------|-----------------------------------|-----------------------|

Salz

### Für die Melonenschale:

|                               |                          |                       |
|-------------------------------|--------------------------|-----------------------|
| 15 g innere Schale der Melone | 1 TL Holunderblütensirup | 2 TL Balsamico Bianco |
|-------------------------------|--------------------------|-----------------------|

½ TL Salz

### Für den Pistazien-Crunch:

|                                |             |            |
|--------------------------------|-------------|------------|
| 70 g ganze, ungesch. Pistazien | 20 g Butter | 20 g Panko |
| 1 EL geröstetes Pistazienöl    | Salz        |            |

### Für die Garnitur:

|                 |                 |
|-----------------|-----------------|
| Kapuzinerkresse | Zitronenverbene |
|-----------------|-----------------|

### Für das Yuzu-Dressing:

Die Zitrone auspressen. Yuzu-Marmelade fein hacken. Mit Senf, Saft von ½ Zitrone und Salz verrühren. Nach und nach das Öl hineinrühren, bis sich eine Emulsion gebildet hat.

### Für den gebratenen Salat:

Pfanne auf mittlerer Hitze vorheizen. Salat waschen, trockentupfen und halbieren. Salat mit der Schnittfläche nach unten ohne Fett in die Pfanne geben. Nach 2 Minuten die Butter hinzugeben und salzen. Eine weitere Minute braten, bis die Butter leicht bräunlich geworden ist.

### Für die Wassermelone:

Aus dem Melonenfleisch mit einem Kugelausstecher Kugeln ausstechen.

Kugeln mit 1 TL Johannisbeersaft und Salz marinieren.

Restliche Melone mit 5 ml Johannisbeersaft und Shisokresse in einen Mixer geben und fein pürieren. Abseihen und als Drink servieren.

### Für die Melonenschale:

Melonenschale (nur das Weiße!) in sehr dünne Streifen schneiden und mit Holunderblütensirup, Balsamico Bianco und Salz marinieren.

Durchziehen lassen.

### Für den Pistazien-Crunch:

Panko mit Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze hellbraun rösten.

Pistazien grob hacken und dazugeben. Kurz weiterrösten. Am Schluss das Pistazienöl dazugeben und mit Salz abschmecken.

### Für die Garnitur:

Kapuzinerkresse und Zitronenverbene als Garnitur verwenden.

Salat mit der Schnittseite nach oben auf einen Teller setzen. 1-2 EL Dressing darauf verteilen. Mit 2 EL Crunch bedecken und die Melonenkugeln darauf verteilen. Mit der Melonenschale, Kapuzinerkresse und Zitronenverbene dekorieren.

Tobias Henrichs am 19. Juli 2022