Wassermelonen-Gurken-Salat, Baguette, Zitronen-Butter

Für zwei Personen

Für das Baguette:

300 g Mehl	$\frac{1}{2}$ Würfel frische Hefe	1 TL Zucker
1 TL Olivenöl	1 EL Salz	

Für den Salat:

$\frac{1}{2}$ kernarme Wassermelone	$\frac{1}{2}$ Schlangengurke	1 Zitrone
4 Zweige Minze	$\frac{1}{2}$ TL Chiliflocken	1 TL rote Pfefferbeeren
2 TL Zucker	30 ml weißen Balsamico	50 ml Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Feta-Creme:

100 g Feta	100 ml Milch	1 Prise Cayennepfeffer
Salz	Pfeffer	

Für die Zitronenbutter:

1 Zitrone	150 g sehr weiche Butter

Für das Baguette:
Den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.
Hefe, 150 ml lauwarmes Wasser und Zucker vermengen und kurz beiseitestellen. Mehl mit Salz mischen und Hefegemisch unterkneten. Für die Geschmeidigkeit des Teigs Olivenöl dazugeben und alles zu einem glatten Teig rühren. Zu einem Baguette ausrollen und für 15-20 Minuten warm, unter einem Tuch gehen lassen. Für 10 Minuten im Ofen backen.

Für den Wassermelonen-Gurken Salat:
Gurke waschen, schälen und in dünne Scheiben/Streifen hobeln. Das Fruchtfleisch der Wassermelone herausschneiden und in Würfel schneiden. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Melone und Gurke in einer Schüssel vermengen und mit Zitronensaft, Balsamico, Zucker, Olivenöl, Chiliflocken, Salz und Pfeffer würzen. Minze abbrausen, trockenwedeln und die Blätter abzupfen und klein schneiden. Rosa Pfefferbeeren andrücken und mit Minze zur Garnitur über den Salat geben.

Für die Feta-Creme:
Feta in eine Schüssel zerbröseln und mit Milch zu einer groben Masse vermengen. Mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer würzen. Die Masse in einen Spritzbeutel mit mittlerer Tülle geben.

Für die Zitronenbutter:
Zitrone waschen, Schale abreiben, halbieren und den Saft auspressen.
Weiche Butter mit Zitronensaft und abrieb vermengen und dann zu einer Rolle formen. In Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank kaltstellen.

Eva Engelke am 02. August 2022