

Wassermelonen-Schinken-Brot

Für zwei Personen

Für das Brot:

4 Scheiben Sauerteigbrot	$\frac{1}{4}$ kernlose Wassermelone	$\frac{1}{2}$ -1 Knoblauchzehe
$\frac{1}{2}$ Chilischote	1 Zweig Rosmarin	20 ml Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Sauce:

100 g Rucola	20 g glatte Petersilie	20 g Koriandergrün
5 g Oregano	1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ rote Chilischote
1 Limette, Saft	70 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Fertigstellung:

6 Sch. Parmaschinken

Für die Garnitur:

Erbsenkresse	essbare Blüten	Salzflocken
--------------	----------------	-------------

Für das Brot:

Den Backofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen.

Die Melone von Schale befreien und aus dem Fruchtfleisch Kugeln ausstechen. Das Brot rund ausstechen.

Melone in einer sehr heißen Grillpfanne grillen bis ein Muster entsteht.

Brotscheiben in Olivenöl mit Knoblauch, Chili und Rosmarin goldgelb anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Brotscheiben auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Sauce:

Rucola und Kräuter abbrausen und trockenwedeln. Knoblauch abziehen.

Chilischote halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien. Alle Zutaten bis auf den Limettensaft im Mixer fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen, dann den Limettensaft dazugeben.

Für die Fertigstellung:

Schinken auf einer Backmatte oder Backpapier auslegen und im vorgeheizten Ofen ca. 15-20 Minuten kross werden lassen.

Für die Garnitur:

Kräutersauce auf die Brotscheiben geben. Melone obenauf legen und mit wenig Salz bestreuen. Schinkenscheiben, Kresse und Blüten dekorativ darauf verteilen.

Nelson Müller am 25. Juli 2024