

Fruchtkaltschale mit Krustentieren

Für 2 Personen

1 kleine Zuckermelone	$\frac{1}{2}$ kleine reife Wassermelone	150 g Erdbeeren
4 EL weißer Portwein	100 ml trockener Sekt	frischer Estragon
2 Tomaten	1 EL Pinienkerne	4 kleine Gambas
1 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer	1 Bio-Limette
Piment-d'Espelette, Nussöl		

Die Zuckermelone halbieren und entkernen. Fruchtfleisch von beiden Melonen von den Schalen schneiden. 80 g Wassermelonen-Fruchtfleisch beiseite stellen. Mit einem Kugel-Ausstecher etwa 14 schöne, gleichmäßige Kugeln aus dem Zuckermelonen-Fruchtfleisch ausstechen, kühl stellen. Das übrige Fruchtfleisch würfeln. Erdbeeren waschen, putzen und abtropfen lassen. Melonen-Fruchtfleisch und Erdbeeren in einem Mixer pürieren. Das Püree durch ein feines Haarsieb passieren. Portwein und Sekt vorsichtig unterrühren.

Estragon abbrausen, trocken schütteln und fein hacken. 1 EL Estragon unter die Suppe mischen, kalt stellen. Übrigen Estragon zugedeckt kühl stellen.

Tomaten putzen, überbrühen, abschrecken, abziehen und entkernen. Tomatenfruchtfleisch in sehr feine Würfel schneiden. Pinienkerne in einer Pfanne rösten. Auf einem Teller auskühlen lassen. Gambas abbrausen, trocken tupfen. 1 TL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Gambas darin kurz von beiden Seiten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Gambas auskühlen lassen.

Limette heiß waschen, trocken reiben und etwas Schale fein abreiben. Limette auspressen. Gambas in gleichmäßige Stücke schneiden. Übriges Wassermelonen-Fruchtfleisch fein würfeln. Mit Tomatenwürfeln, Gambas, Pinienkernen, Rest Estragon, 1 TL Olivenöl, etwas Nussöl, Limettensaft, -schale, Salz und Piment d'Espelette marinieren und würzen. Je 1 Garnierring in 2 tiefe Teller setzen. Den Gambasalat darin verteilen. Melonenkugeln dicht an dicht um die Ringe setzen. Die Ringe vorsichtig abheben. Die gut gekühlte Fruchtkaltschale vorsichtig angießen und servieren.

Jörg Sackmann am 16. August 2016