

Sommerlicher Melonen-Nudel-Salat mit Riesengarnelen

Für zwei Personen

Für die Riesengarnelen:

12 Riesengarnelen 8/12er	3 Knoblauchzehen	Pfeffer
gerösteter Koriander	Olivenöl	Salz

Für die Marinade:

150 g Wassermelone	50 ml Olivenöl	1 Zitrone, Saft davon
1 Orange	Pfeffer	Salz

Für die Pasta:

200 g kurze Pasta	1 Zwiebel	1 Limette
150 g Fetakäse	200 g Oliven in Olivenöl	2 Zweige Basilikum
Salz		

Für die Garnitur:

50 g Parmesan

Für die Riesengarnelen:

Garnelen mit Pfeffer, Salz und geröstetem Koriander würzen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Knoblauchzehen andrücken und mit den Garnelen darin kurz anbraten.

Für die Marinade:

Wassermelone halbieren, in Stücke schneiden und das Fruchtfleisch herauslösen. Anschließend die weichen Teile des Fruchtfleisches abschneiden. Die festen Teile in Würfel schneiden und für den Salat in eine Schüssel geben.

Die weichen Teile kleinschneiden, in einen hohen Becher geben. Orange halbieren, eine Hälfte auspressen und mit zum weichen Melonenfleisch geben. Zitrone ebenfalls halbieren, auspressen und den gesamten Saft hinzugeben. Olivenöl dazugeben, mit Orangenabrieb, Salz und Pfeffer abschmecken und mit einem Stabmixer pürieren.

Für die Pasta:

Pasta in reichlich Salzwasser kochen. Wasser abgießen.

Zwiebel schälen, in feine Streifen schneiden und mit zu den Melonenwürfeln in die Schüssel geben. Limette halbieren, Saft auspressen und dazugeben. Die noch warme Pasta nun hinzugeben und mit Melonen-Zwiebeln vermengen. Die hergestellte Marinade darüber geben. Oliven mit dem Öl zur noch warmen Pasta geben. Alles miteinander vermengen. Hirtenkäse darüber zerbröseln. Basilikum abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und kurz vor dem Servieren in den Salat geben.

Für die Garnitur:

Parmesan reiben.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Parmesan und Melissa-Kresse garnieren und servieren.

Mario Kotaska am 05. Juli 2019