

Melonen-Spieße mit Parma-Schinken

Für 4 Personen

1 Honigmelone	250 g Wassermelone	5 Blätter frische Minze
150 ml weißer Portwein	100 ml Weißwein	1 Spritzer Zitronensaft
40 g Puderzucker	150 g Parma-Schinken	

Honigmelone halbieren, die Kerne auslösen. Wassermelone ebenfalls entkernen. Mit einem mittelgroßen Kugelausstecher Honig- und Wassermelonenfruchtfleisch ausstechen. Minzeblätter abspülen, trocken schütteln und in feine Streifen schneiden. Portwein, Weißwein, Zitronensaft und Puderzucker in eine Schüssel geben und verrühren. Minzestreifen und Melonenkugeln zugeben und mit Frischhaltefolie abgedeckt die Melonenkugeln 24 Stunden in der Marinade im Kühlschrank ziehen lassen. Dann die Melonenkugeln aus der Marinade nehmen und abtropfen lassen. Den Parma-Schinken längs halbieren, aufrollen und abwechselnd mit den Melonenkugeln auf Spieße stecken.

Karlheinz Hauser 15. Oktober 2012