

Dreierlei Melone mit Serrano-Schinken

Für 4 Personen

50 g Pinienkerne	1 kleine Charentais Melone	1 kleine Honigmelone
400 g Wassermelone	4 EL Olivenöl	Saft von 1/2 Zitronensaft
1-2 TL Honig	Salz, Pfeffer	1/2 Bund Rucola
2 Zweige frische Minze	1/2 Weißbrot	200 g Serranoschinken
50 g Parmesan, frisch		

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten und beiseite stellen. Die Honig- und Charentais-Melone halbieren und entkernen. Von der Wassermelone Kerne und Schale entfernen. Das Fleisch der Melonen in schöne Würfel schneiden und Kugeln ausstechen. Das Melonenfruchtfleisch mit 2 EL Olivenöl, Zitronensaft und Honig vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rucola und Minze abspülen und trockenschütteln. Die Minzeblättchen von den Stielen zupfen und die Blättchen in feine Streifen schneiden. Zusammen mit dem 2/3 Rucola und den gerösteten Pinienkernen unter die Melonen heben und marinieren. Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Das Weißbrot in feine Scheiben schneiden. Mit dem übrigen Olivenöl beträufeln, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im Ofen rösten. Melonen mit Serranoschinken auf Tellern anrichten. Übrigen Rucola Parmesan darüber streuen.

Karlheinz Hauser am 19. August 2013