

## Gegrillte Wassermelone mit Serrano-Schinken

### Für 2 Personen:

250 g Wassermelone	Gewürzsalz	scharfes Gewürz
3 EL Olivenöl	40 ml Sake	1 EL Zucker
2 EL Sojasauce	1 Limette	4 Sch. Serrano-Schinken
2 TL alter Balsamicoessig	$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch	

Wassermelone in zwei gleichgroße, rechteckige Blöcke schneiden.

Beide Blöcke von jeder Seite mit Gewürzsalz und scharfem Gewürz würzen. 1 EL Olivenöl in einer Grillpfanne erhitzen. Die Wassermelonenblöcke hineinlegen und bei hoher Hitze grillen.

Sake in einen Topf geben, einmal aufkochen lassen, damit der Alkohol etwas verfliegt.

Anschließend den Topf vom Herd nehmen, Zucker und Sojasauce dazugeben und den Saft der Limette in den Topf pressen und alles verrühren.

Restliches Olivenöl über die Wassermelonenblöcke gießen und diese dann auf die andere Seite drehen und weiter grillen, sodass die Melonen Grillspuren bekommen.

Die Melonenblöcke aus der Pfanne nehmen, auf ein Brett legen und in gleichmäßige Scheiben schneiden.

Die Scheiben auffächern, auf zwei Teller stellen, den Sake-Sud darübergießen und den Serrano Schinken darüberzupfen. Alten Balsamico darüberträufeln, Schnittlauch in Stifte schneiden, auf Melone und Schinken verteilen und servieren.

Steffen Henssler am 27. Juni 2024