

Unser Küchenchef, Gerhard Beck, empfiehlt für zu Hause:

Sommerliche Melonenkaltschale mit Minze und Argentinischer Rotgarnele (für 6 Personen)

Für die Zubereitung benötigen Sie:

1 kg Charentais Melone oder Honig Melone
Saft von 1 Orange
Saft von ½ Limette
50 g Agavendicksaft
Ca. 400 g Argentinische Rotgarnelen (mit Kopf & Schale)
Frische Minze



Zubereitung:

Melone halbieren, entkernen (evtl. Saft auffangen) und dabei 6 kleine Spalten für die Garnitur aufheben. Mit einem Kugelausstecher aus der Melone kleine Bällchen ausstechen. Die restliche Melone (ohne Schale) mit Orangensaft, Limette und Agavendicksaft im Mixer pürieren. Anschließend die Minze in feine Streifen schneiden.

Nun ein Topf mit Wasser aufstellen, mit Salz abschmecken und zum Kochen bringen. Jetzt die Garnelen (aufgetaut/frisch) im Salzwasser kurz ziehen, dann abtropfen und abkühlen lassen. Die Garnelen von der Schale befreien, bei 6 davon den Schwanz oder Kopf (je nach Vorliebe) für die Garnitur dran lassen und den Rest der Garnelen in kleine Stücke schneiden.

Martini Gläser, Champagner Schalen oder ähnliches bereitstellen. Die gekühlte Kaltschale in Gläser füllen und etwas von den Minze-Streifen drauf geben. Zum Schluss die Gläser mit den Spalten, Bällchen, Garnelen-Stücken/Garnitur und ganzer Minze dekorieren.

Tipp:

Die Kaltschale mit einem Champagner „adeln“ alternativ geht natürlich auch ein guter Sekt/Prosecco oder Cremant.

Bon Appetit!