

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 08. August 2025** ▪
Zusatzgericht von Mario Kotaska



Gegrillte Wassermelone mit Feta, Parmaschinken und Basilikum-Öl

Zutaten für zwei Personen

Für die Wassermelone:

¼ Wassermelone
 Salz, aus der Mühle

Eine Grillpfanne vorheizen. Wassermelone schälen und in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Ohne Öl in eine heiße Grillpfanne legen und von allen Seiten grillen, bis sie ein schönes Grillmuster und leichte Röstaromen hat.

Für das Basilikum-Öl:

1 Knoblauchzehe
 4 EL Olivenöl
 1 EL Pinienkerne
 ½ Bund Basilikum
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Basilikumblätter abzupfen. Knoblauch abziehen und grob hacken. Beides in ein hohes Gefäß geben, Olivenöl hinzufügen und mit dem Pürierstab fein mixen.

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl goldbraun rösten. Mit in das Gefäß geben und kurz mitpürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

2 Scheiben Parmaschinken
 100 g Feta
 1 Zweig Minze

Feta zerbröseln und mittig auf zwei Tellern verteilen. Gegrillte Melonenstücke darauf platzieren. Basilikum-Öl rundherum träufeln. Je eine Scheibe Parmaschinken locker danebenlegen. Mit frischen Minzblättern garnieren.