



Marinierte Melone mit Salzlakekäse

Zutaten (für vier Portionen)

600 g Wassermelone
400 g Salzlakekäse (Kuh, Schaf oder Ziege)

Für die Marinade:

Saft von 2 Zitronen
5 EL Olivenöl, kalt gepresst
1/2 Chilischote
2 EL gehackte schwarze Oliven
8 Stängel Basilikum, fein geschnitten
1 Bund Rucola
Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung (circa 15 Minuten – ohne Ziehzeit)

Melone halbieren, in Scheiben schneiden, Kerne entfernen, ebenso die Schale und in Würfel zerteilen. Salzlakekäse gut abtropfen lassen und würfeln. Alle Zutaten der Marinade über die Melonenwürfel geben, leicht vermengen und etwa 20 Minuten einwirken lassen. Die Käsewürfel zugeben und erneut vermengen. Gewaschenen Rucola auf Tellern auslegen, Salat darauf verteilen, Pfeffer aus der Mühle darüber geben. Ciabatta auf Wunsch dazu reichen. Dieses Gericht ist lacto-vegetarisch.

Melonen-Kaviarlinsenragout mit Lamm-Medaillons unter Minzahaube

Zutaten (für vier Portionen)

1 kleine Cantaloupe-Melone
1 kleine Honigmelone
200 g Kaviarlinsen, gekocht
1/4 l Lammfond (leicht gebunden)
100 g Süßkartoffelwürfel, gekocht
4 EL Olivenöl
6 Zweige Zitronenthymian, gerebelt
2 Msp. Kardamom
1 Msp. Kumin
12 Lamm-Medaillons
100 g Kalbsbrät
4 Zweige Minze, fein geschnitten
2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer

Zubereitung (circa 25 Minuten)

Geschälte Melonen vom Kernhaus befreien, in Würfel zerteilen und in Öl ringsum anbraten. Die gekochten Süßkartoffelwürfel und die gekochten Kaviarlinsen zugeben, mit Lammfond aufgießen und kurz bissfest garen. Mit Kumin, Kardamom und Thymian verfeinern, mit Salz

und Pfeffer dezent würzen. Kalbsbrät mit Minze vermengen. Lamm-Medaillons mit dem Handballen leicht andrücken, dezent mit Salz und Pfeffer würzen, in Öl beidseitig anbraten. Auf einer Seite die Minzhaube auftragen, im Backofen nur mit Oberhitze fertig auf den Punkt (bzw. rosa Kern) garen. Medaillons auf Ragout auflegen, mit Thymianzweigen ausgarnieren.

Geeiste Melonenbowle mit Lavendel- und Zitronenthymianblüten

Zutaten (für vier bis sechs Portionen)

- 1 Honigmelone
- 1 Cantaloupe-Melone
- 1 Baby-Wassermelone
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 Bio-Zitronen
- 2 EL Kokosblütenzucker
- 4 cl Agavensirup
- 1 TL fein geriebener Ingwer
- 1 l Eistee
- 0,7 l alkoholfreier Sekt
- 2 EL Lavendelblüten
- 2 EL Zitronenthymianblüten

Zubereitung (circa 10 Minuten – ohne Ziehzeit)

Melonen halbieren, Kernhaus mit einem Löffel entfernen. Fruchtfleisch in kleine Würfel zerteilen, mit dem Kokosblütenzucker und Vanillezucker bestreuen, den Saft der zwei Zitronen darüber träufeln und den Agavensirup zugeben. Alles gut vermengen und circa zwei Stunden ziehen lassen. Nun den Ingwer hinzufügen und mit dem Eistee auffüllen, Lavendel- und Thymianblüten zugeben, gut kühlen und vor dem Servieren Eiswürfel und Sekt beimengen.