

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 10. Juni 2026** ▪
ChampionsWeek ▪ **"Herzhaft-fruchtig" mit Zora Klipp**



Marcel Schwetschenau

"Umami"-Wassermelone mit Ananas-Relish, Avocado-Wasabi-Creme, Sesam-Chip und Koriander-Öl

Zutaten für zwei Personen

Für die Melone:

- ¼ kernarme Wassermelone
- 1 EL helle Misopaste
- 150 ml Sojasauce
- 30 ml Mirin
- 1 EL Reisessig
- ½ TL geröstetes Sesamöl
- 20 ml Fischsauce
- 20 g Katsuobushi
- Salt flakes, zum Würzen

Die Wassermelone halbieren. Ein kernfreies Stück aus der Mitte ausschneiden (circa 8 cm Länge, 3 cm Breite, 2 cm Stärke). Dieses der Länge nach in drei gleichstarke Scheiben schneiden. Die Scheiben nebeneinander in einen Vakuumbbeutel geben und mit einem Vakuuiergerät vakuumieren, um die Struktur der Zellen zu brechen. Während des Vakuumierens mit einem Brett und kräftigem Druck beschweren. Sobald die Wassermelone anfängt nachzugeben, den Druck verringern, damit sie nicht zerquetscht wird.

Katsuobushi in ein Tee-Ei geben. Die restlichen Zutaten in einem Topf verquirlen und auf 80°C erhitzen und pürieren. Tee-Ei hineinhängen und alles kurz ziehen lassen. Dann die Wassermelone für 15-20 Minuten in den Sud geben und ziehen lassen.

Anschließend die Wassermelonen-Scheiben trockentupfen und mit einem Bunsenbrenner vorsichtig abflämmen. Mit Salt flakes würzen.

Für das Ananas-Relish:

- 1 Schalotte
- 1 kleine rote Chilischote
- ¼ Ananas
- 1 Limette, Abrieb & Saft
- 50 ml Mirin
- ½ TL gemahlener Koriander
- Chili, aus der Mühle
- 1 Prise Salz

Ananas schälen, vierteln und in Würfel von 1 mm Kantenlänge schneiden. Schalotte abziehen und fein würfeln. Chili entkernen und ebenfalls sehr fein würfeln. Limette heiß abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen. Alle Zutaten vermengen und beiseitestellen. Koriander und Chili nach Bedarf und Geschmack verwenden.

Für die Avocado-Creme:

- 1 Avocado, Sorte Hass
- 4 cm Ingwer
- 1 Limette, Saft
- 1 EL Mascarpone
- 1 TL Wasabipaste
- 3 TL helle Sojasauce
- 1-2 Tropfen geröstetes Sesamöl

Avocado aus der Schale lösen. Ingwer schälen und fein reiben. Beides mit Mascarpone, Wasabi, Sojasauce und Sesamöl zu einer feinen Creme verarbeiten. Mit Limettensaft und zusätzlicher Sojasauce abschmecken.

Für die Sesam-Chip: 60 ml Wasser, Sojasauce und Öl in eine Schale geben. Unter ständigem Rühren das Mehl einarbeiten, sodass eine Trübe Flüssigkeit entsteht.
20 ml neutrales Öl
2-3 EL Sojasauce
½ EL Mehl
1 TL helle Sesamsaat
1 TL schwarze Sesamsaat

Für das Koriander-Öl: Koriander grob hacken und mit dem Spinat und dem Öl in einem Hochleistungsmixer pürieren. Anschließend durch ein Passiertuch laufen lassen und das abgeschiedene Öl auffangen.
2 Blätter frischer Spinat
1 Bund Koriander
150 ml neutrales Pflanzenöl

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.