



WASSERMELONEN-STEAK

REZEPT VON MAITE KELLY

ZUBEREITUNG

Feta-Salsa

Die Wassermelone in feine Würfel schneiden und mit dem zerbröckelten Feta, der ebenfalls in feine Würfel geschnittenen roten Zwiebel sowie dem Saft und dem Abrieb der Limette vermengen. Die Salsa anschließend mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken und bis zum Servieren kühl stellen.

Wassermelonen-Glasur

Die Wassermelone entkernen, in kleine Würfel schneiden, in einem Topf bei mittlerer Hitze aufkochen und mit einem Stabmixer pürieren. Anschließend 3 EL Honig, 2 EL Sojasauce, 1 TL geräuchertes Paprikapulver, zwei fein gehackte Knoblauchzehen und 1 TL frisch geriebenen Ingwer einrühren. Alles bei niedriger Hitze 20 Minuten einkochen lassen und gelegentlich umrühren, bis eine dickflüssige Glasur entsteht.

Wassermelonen-Steaks

Die Wassermelone in 3 cm dicke Scheiben schneiden und auf den Grill legen. Anschließend die Scheiben großzügig mit der Wassermelonen-Glasur einpinseln und von beiden Seiten anbraten. Zum Servieren die Wassermelonen-Steaks auf einem großen Teller mit etwas Salsa als Bett anrichten. Die Wassermelonen-Steaks nochmals mit etwas restlicher Glasur bestreichen.

ZUTATEN

Feta-Salsa

- 200 g Wassermelone (fein gewürfelt)
- 100 g Feta (zerbröckelt)
- 1/2 rote Zwiebel (fein gewürfelt)
- 1 Limette (Saft und Abrieb)
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

Wassermelonen-Glasur

- 600 g Wassermelone (gewürfelt, entkernt)
- 3 EL Honig
- 2 EL Sojasauce
- 1 TL Paprikapulver (geräuchert)
- 2 Knoblauchzehen (fein gehackt)
- 1 TL frischer Ingwer (gerieben)

Wassermelonen-Steaks

- Wassermelone (in Scheiben)

