

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 06. Juli 2020 ▪  
Zusatzgericht von Mario Kotaska



**Gegrillte Melone mit Ziegenkäse und Peperonata**

Zutaten für zwei Personen

**Für die Melone:**

1/8 Stück Wassermelone, ohne Kerne  
80 g Ziegenfrischkäse  
Olivenöl, zum Marinieren  
Fleur de Sel, zum Würzen

Die Melone in Scheiben schneiden. In eine Grillpfanne ohne Öl geben und auf beiden Seiten ein Grillmuster herstellen. Anschließend mit Olivenöl marinieren. Unmittelbar vor dem Servieren mit Fleur de Sel würzen. Ziegenfrischkäse leicht zerbröseln.

**Für die Peperonata:**

1 rote Paprikaschote  
1 gelbe Paprikaschote  
1 Orange  
20 g Pinienkerne  
1 EL grober Senf  
100 ml Orangensaft  
100 ml kaltgepresstes Olivenöl  
2 EL weißer Balsamico  
½ Bund Basilikum  
Fleur de Sel, zum Würzen

Pinienkerne ohne Öl goldbraun rösten.

Orange unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben.

Beide Paprikaschoten waschen, entlang der Segmente aufschneiden, von Scheidewänden und Kernen befreien und schälen. In wenig Olivenöl anschwitzen. Mit Orangensaft und Essig ablöschen, mit Senf und Fleur de Sel würzen. Orangenabrieb hinzugeben und die Paprika in dem Sud al dente schmoren bzw. den Sud einreduzieren lassen. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und in feine Julienne schneiden. Kurz vor dem Servieren Basilikum, Pinienkerne sowie restliches Olivenöl zur Paprika geben und alles miteinander vermengen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.