

Melone mit Parmaschinken

Kategorie	Salate
Geographisch	mediterran
Rezept für	4 Personen
Schwierigkeit	Lehrling
Zubereitung	15 Minuten



Mit ausgereiften Melonen der Saison und erstklassigem Parmaschinken begeistert dieser Klassiker immer wieder...

Mise en place

2 Charentais-Melonen
200 g bester Parmaschinken

4 EL Apfelbalsamessig
oder bester Balsamico
1 Mokkalöffel Milerb-Basilikum
weisser Pfeffer
6 EL bestes Olivenöl

1 Apfel
1 EL Olivenöl

Zubereitung

Schneiden Sie die halbierte Melone in schmale Spalten und schälen Sie sie. Wenn Sie nur eine kleine Vorspeise wünschen, können Sie aus dem Melonenfleisch auch Kugeln ausstechen und auf den bereits mit den Schinkenscheiben ausgelegten Tellern verteilen. Das Übriggebliebene können Sie pürieren und in Sektgläsern mit Prosecco auffüllen, das ergibt eine perfekte Ergänzung zu dieser Vorspeise!

Aus diesen Zutaten eine Vinaigrette mischen und über die dekorativ angerichteten Melonen und den Schinken träufeln.

Den Apfel waschen, mit einem Kernausstecher das Gehäuse entfernen, den Apfel halbieren, mit dem Hobel in 1 -2 mm dünne Scheiben schneiden und ins Olivenöl legen, damit sie nicht oxidieren.