

für 4 Personen

Rezept von Marion Michels und Marvin Lange

## Wassermelonen-Mango-Ceviche

### WERKZEUGE

Pinsel

### ZUTATEN

- 1 Wassermelone, klein, gewaschen, quer in 4 cm breite Scheiben geschnitten
- Wenig Honig, flüssig, zum Bepinseln
- 2 Mango, fest, geschält, gewürfelt
- 1 Peperoni, rot, mit dem Sparschäler geschält, halbiert, entkernt, fein gewürfelt
- 3 Frühlingszwiebeln, küchenfertig, in sehr feine Scheiben geschnitten
- ½ Bund Koriander, gezupft

### Dressing

- 1 Bio-Limette, Saft und Abrieb
- 1 Bio-Zitrone, Saft und Abrieb
- 30 g Ingwer, frisch, geschält, gerieben
- Wenig Sesamöl
- 4 El Olivenöl, extra vergine
- Piment d'Espelette
- 1 Prise Zucker

### Garnitur

- 4 Pfefferminzblätter
- Einige Rosmarinblüten, ersatzweise Borretschblüten

### ZUBEREITUNG

#### Dressing

Alle Zutaten miteinander verrühren und abschmecken.

#### Wassermelone

Die Wassermelone leicht von beiden Seiten mit flüssigem Honig bepinseln und auf dem Grillrost beidseitig grillieren. Die Schale nach dem Grillvorgang entfernen und die Melone würfeln.

### FERTIGSTELLEN

Die Wassermelone mit den Mangos, der Peperoni, den Frühlingszwiebeln und dem Koriander mischen. Das Dressing hinzufügen und 20 Minuten ziehen lassen.

### ANRICHTEN

Das Wassermelonen-Mango-Ceviche portionenweise anrichten, mit je einem Pfefferminzblatt und Rosmarinblüten garnieren.

