

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.