

Menü / Rezepte: Abendstimmung im Hafen von Portofino

www.dinnerstories.de

VORSPEISE

MELONE MIT PARMASCHINKEN

Rezept (für 6 Personen)



Zutaten	Sonstiges Equipment
Gemüse und Obst 2 Galia-Melonen	(Equipment wie div. Töpfe, Pfannen, Schüsseln, Messer, Schneidbretter, Servierteller etc. werden vorausgesetzt)
Konserven, Essig, Öl, Senf etc. 1 kleines Fläschchen gutes Olivenöl	kein weiteres Equipment notwendig
Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte 18 Scheiben Parmaschinken (dünn geschnitten)	
Gewürze 3 TL rosa Beeren	
Brot und Backwaren Ciabatta oder anderes italienisches Weißbrot	

HINWEISE

Galia-Melone anstatt Honig-Melone

Klassisch wird Melone mit Parmaschinken mit Honig-Melone serviert. Ich habe in diesem Rezept aber Galia-Melone verwendet, da ich sie einfach aromatischer finde. Achtet darauf, dass Ihr die Melone rechtzeitig einkauft, damit sie noch außerhalb des Kühlschranks reifen kann und ihr volles Aroma erreicht. Am Tag des Dinners gehört die Melone in den Kühlschrank, damit Ihr sie schön gekühlt Euren Gästen servieren könnt.

Rosa Beeren

Rosa Beeren sind die Früchte des Schinusbaumes. Sie haben keine Schärfe und schmecken fruchtig-süß und aromatisch mild. Ihr findet sie in jedem Gewürzregal im Supermarkt.

Menü / Rezepte: Abendstimmung im Hafen von Portofino

www.dinnerstories.de

Zubereitungszeit Melone: 10 min

Zutaten Zubereitung

1. Melone schneiden

1,5 Galia-Melonen längs in Achtel schneiden. Jeweils die Kerne und die Schale mit
(1/2 pro Person) einem Messer entfernen.

Ihr könnt die Melone in einer verschlossenen Dose bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

2. Anrichten

Je 4 Achtel der Melone auf einem Teller anrichten und von den insgesamt

18 Scheiben je 3 Scheiben auf den Melonenstücken anrichten.

Parmaschinken

2 TL rosa Beeren in einem Mörser grob zerstoßen und über den 6 Tellern mit Melone und Schinken verteilen.

DAZU KÖNNT IHR REICHEN ...

Zur Melone mit Parmaschinken passt sehr gut ein italienischer Weißwein wie der Lugana. Er sollte sehr kalt (4°C) serviert werden.

Zusätzlich solltet Ihr auch ein kleines Fläschchen gutes Olivenöl und Ciabatta bzw. anderes italienisches Weißbrot reichen. Die rosa Beeren entfalten mit dem Öl ein noch viel intensiveres Aroma.