

Rohschinken-Carpaccio mit Melone und grünem Pfeffer



Die perfekte kleine Mahlzeit an warmen Tagen. Und auch an kalten. Oder vielleicht sogar als Vorspeise. Melonen und Rohschinken passen einfach immer.

Zutaten

Für 2 Personen

0.5 Melonen mit orangem Fruchtfleisch, siehe Rezept-Tipp

0.5 Zitronen

1 Teelöffel Pfefferkörner eingelegt grün
Salz

1 Esslöffel Pinienkerne

1 Handvoll Kresse oder Rucola

100 g Rohschinken in dünne Scheiben
geschnitten

wenig kalt gepresstes Olivenöl zum
Beträufeln

Die Melone entkernen. Ein Stück von etwa 120 g auf die Seite legen. Die restliche Melone in Schnitze teilen und aus der Schale schneiden. Auf einen Teller legen, mit Klarsichtfolie decken und kühl stellen.

Das beiseitegelegte Melonenstück ebenfalls aus der Schale schneiden und sehr klein würfeln. In eine kleine Schüssel geben. Die Schale der Zitronenhälfte dünn dazu reiben. Von der Zitrone 2 Teelöffel Saft auspressen und zu den Melonenwürfeln geben.

Die eingelegten Pfefferkörner in ein kleines Sieb geben und warm abspülen. Dann mit einem grossen Messer grob hacken. Zu den Melonenwürfeln geben. Alles mit Salz würzen.

In einer trockenen Pfanne ohne Fettzugabe die Pinienkerne golden rösten. Auf einen Teller geben und auskühlen lassen.

Kresse oder Rucola kurz kalt spülen und auf Küchenpapier trockentupfen.

Kurz vor dem Servieren die Rohschinkenscheiben wie ein Carpaccio, also leicht überlappend, auf 2 Tellern auslegen. In die Mitte die kühl gestellten Melonenschnitze geben, über das Carpaccio die marinierten Melonenwürfelchen verteilen. Alles mit den Pinienkernen bestreuen und mit der Kresse oder dem Rucola garnieren. Am Schluss das Rohschinken-Carpaccio sparsam mit Olivenöl beträufeln.