

Hier und heute



Fruchtiger Tomatensalat mit gegrillter Melone, Feta und Sesam

Julia Komp bringt mit einer raffinierten Komposition aus fruchtiger Melone, würzigem Feta und bunten Tomaten Sommerfeeling auf den Teller.

Das Rezept

von Julia Komp für 4 Personen

Zutaten für den Tomatensalat

- 800 g bunte Tomaten (gelb, grün rot, klein, groß, lang, dick)
- 1 rote Zwiebel, in Scheiben geschnitten (zur Deko)
- 1/4 Kopf Friséesalat
- Basilikum (gerne Thai-Basilikum oder georgisches Basilikum)

Zubereitung

Tomaten schneiden, in einer flachen Auflaufform drapieren, damit die Stücke beim Mischen nicht kaputt gehen. Alle Tomaten mit Dressing beträufeln.

Zutaten für das Tomatensalat-Dressing

- 50 ml Balsamico hell (optional mit etwas Passionsfruchtessig mischen)
- 40 ml Olivenöl
- 1 EL Apfelsaft oder Maracujasaft (verringert die Säure, verlängert das Dressing, ohne zu ölig zu werden)
- 2 Passionsfrüchte (mit einem Löffel das Fruchtfleisch auslösen)
- Salz und Pfeffer
- 1 Prise Fenchelsamen (weniger als ein ½TL), ohne Fett in der Pfanne angeröstet und gemörsert

Zubereitung

Essig mit Saft und Gewürzen glattrühren, beim Probieren muss es den Mund zusammenziehen vor Salz und Säure. Dann das Olivenöl langsam mit einem Schneebesen untermischen, so dass eine Emulsion entsteht.

Zutaten für Wassermelone und Schafskäse

- ½ kleine kernarme Wassermelone (am besten kernlos, reif, aber fest)
- 120 g Schafskäse oder Feta (am besten mild und cremig)
- 2 EL Sesam, geröstet (weiß oder gemischt mit schwarzem)
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Limettensaft
- 1 EL Sojasoße
- frische Minzblätter (alternativ Basilikum oder Thaibasilikum)
- Meersalzflöckchen

Zubereitung

Wassermelone in circa 2 cm dicke Scheiben schneiden, dann in Dreiecke oder Rechtecke portionieren. Kerne ggf. entfernen.

Auf Küchenpapier abtupfen, damit sie beim Grillen nicht zu sehr wässern.

Grillpfanne oder Grillrost stark vorheizen. Wassermelonenstücke je Seite circa eine Minute grillen – es sollen deutliche Röstaromen und Grillstreifen entstehen, ohne dass die Melone zu weich wird. Mit Sojasoße und Salz würzen.

Anrichten

Hier und heute



Gegrillte Wassermelone mittig auf dem Teller platzieren, Tomatensalat darauf verteilen und Schafskäse darüber bröseln.

Mit geröstetem Sesam bestreuen.

Mit frischen Minz- und Basilikumblättern garnieren.