

Französische Cavaillo-Melonenkaltschale mit Heilbutt-Spieß und Sardellen-Crostini

Zutaten für 4 Personen

- 1 Cavailon-Melone
- 0.3 l Weißwein
- 240 g Alaska-Heilbutt
- 1 Ciabatta-Brot
- Olivenöl
- Sardellen-Olivenpaste
- Salz, Pfeffer
- 4 Holzspieße
- Grenadine
- Glatte Petersilie
- Thai-Chilisauce (aus dem Asia Shop)



Zubereitung

Zuerst die Melonen halbieren und mit einem Löffel die Kerne entfernen. Mit einem Perlausstecher 8 Kugeln aus dem Fruchtfleisch ausstechen und zur Seite stellen. Anschließend wird das ganze verbliebene Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale gelöst und in einen Mixer gegeben, mit Weißwein und einem Schuss Grenadine aufgefüllt und gut gemixt. Die Suppe wird mit etwas Salz und Thai-Chilisauce abgeschmeckt und in den Kühlschrank gestellt.

Das Heilbuttfilet in kleine Würfel schneiden und im Wechsel mit jeweils zwei Melonenperlen und drei Heilbuttwürfeln aufgespießt, mit Salz und Pfeffer würzen und kurz (ca. 2 - 3 Minuten) braten.

Das Ciabatta in Scheiben schneiden und in einer Pfanne in Olivenöl rösten, anschließend mit Sardellen-Olivenpaste bestreichen. Den gebratenen Heilbutt-Spieß mit fein geschnittener Petersilie in die Teller geben, Kaltschale einfüllen und die Crostini dazu reichen.