

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 23. Juli 2024** ▪  
**Vorspeise mit Nelson Müller**



**Barbara Blome**

**Gegrilltes Wassermelonen-Zucchini-Türmchen mit Feta-Creme, Zitronenmelisse-Basilikum-Pesto und Pfannenbrot**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Wassermelone:**

½ große oder 1 kleine Wassermelone,  
kernarm, besser kernlos  
4 EL Sojasauce  
2 EL Agavendicksaft  
0,5-1 EL dunkler Balsamicoessig

Die Wassermelone in ca. 2-3 cm dicke Stücke schneiden, dann mit einer runden Ausstechform ausstechen. Diese Scheiben ebenfalls halbieren, dass sie ca. 1 cm dick sind.

Sojasauce, Agavendicksaft und Balsamicoessig verrühren.

Melonenscheiben in eine heiße Grillpfanne geben und von beiden Seiten grillen, bis eine gute Bräunung sowie Grillstreifen sichtbar sind. Dann von beiden Seiten mit der Marinade einstreichen und nochmal kurz karamellisieren lassen.

Auf ein mit Küchenpapier ausgelegtes Brett legen und abtropfen lassen, ggf. Küchenrolle erneuern und abtupfen.

**Für die Zucchini:**

½ Zucchini  
Öl, zum Bepinseln + Braten

Zucchini in sehr dünne Scheiben schneiden, mit wenig Öl bepinseln und anbraten. Auf Küchenpapier auskühlen und abtropfen lassen.

**Für die Feta-Creme:**

1 Zitrone, Abrieb  
60 g Feta  
1 EL Quark  
1-2 EL Naturjoghurt  
1 TL getrockneter Thymian  
Salz, aus der Mühle

Feta, Quark, Joghurt und Thymian in einen Mixer geben und mixen.

Creme mit Zitronenabrieb und Salz abschmecken. Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

**Für das Pesto:**

4-5 Zweige Zitronenmelisse  
4-5 Zweige Basilikum  
10 g Parmesan  
1 EL Cashewkerne  
Olivenöl, zum Angießen  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Parmesan reiben. Zitronenmelisse, Basilikum und Cashewkerne in einen Mixer geben und so lange Olivenöl dazugeben, bis eine Pesto ähnliche Masse entsteht. Mit geriebenem Parmesan, Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für das Pfannenbrot:** Alle Zutaten mischen und zu einem glatten Teig verkneten. Teig kurz ruhen lassen, dann dünn ausrollen und in einer Pfanne von beiden Seiten anbraten.

- 90 ml Milch
- 1-2 TL getrockneter Rosmarin
- 150 g Mehl
- ½ TL Backpulver
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für die Fertigstellung:** Pistazien hacken. Wassermelone, Zucchini und Feta-Creme abwechselnd zu einem Türmchen schichten. Am Ende einen Klecks Feta-Creme auf das Türmchen geben und mit Pistazien bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.