

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 19. Juli 2022 ▪  
Vorspeise mit Nelson Müller



Tobias Henrichs

**Gebratener Romanasalat mit Yuzu-Dressing, marinierter Wassermelone, gepickelter Melonenschale und Pistazien-Crunch**

Zutaten für zwei Personen

**Für das Yuzu-Dressing:**

½ Zitrone  
1 ½ TL Yuzu-Marmelade  
1 TL Dijon-Senf  
50 ml Öl  
½ TL Salz

Die Zitrone auspressen. Yuzu-Marmelade fein hacken. Mit Senf, Saft von ½ Zitrone und Salz verrühren. Nach und nach das Öl hineinrühren, bis sich eine Emulsion gebildet hat.

**Für den gebratenen Salat:**

1 Romanasalatherz  
20 g Butter  
Salz, aus der Mühle

Pfanne auf mittlerer Hitze vorheizen. Salat waschen, trockentupfen und halbieren. Salat mit der Schnittfläche nach unten ohne Fett in die Pfanne geben. Nach 2 Minuten die Butter hinzugeben und salzen. Eine weitere Minute braten, bis die Butter leicht bräunlich geworden ist.

**Für die Wassermelone:**

500 g Wassermelone  
1 TL + 5 ml schwarzer Johannisbeersaft  
5 Blätter Shisokresse  
Salz, aus der Mühle

Aus dem Melonenfleisch mit einem Kugelausstecher Kugeln ausstechen. Kugeln mit 1 TL Johannisbeersaft und Salz marinieren.

Restliche Melone mit 5 ml Johannisbeersaft und Shisokresse in einen Mixer geben und fein pürieren. Abseihen und als Drink servieren.

**Für die Melonenschale:**

ca. 15 g weiße, innere Schale der Melone  
1 TL Holunderblütensirup  
2 TL Balsamico Bianco  
½ TL Salz

Melonenschale (nur das Weiße!) in sehr dünne Streifen schneiden und mit Holunderblütensirup, Balsamico Bianco und Salz marinieren. Durchziehen lassen.

**Für den Pistazien-Crunch:**

70 g ganze, ungeschälte Pistazien  
20 g Butter  
20 g Panko  
1 EL geröstetes Pistazienöl  
Salz, aus der Mühle

Panko mit Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze hellbraun rösten. Pistazien grob hacken und dazugeben. Kurz weiterrösten. Am Schluss das Pistazienöl dazugeben und mit Salz abschmecken.

**Für die Garnitur:**

Kapuzinerkresse  
Zitronenverbene

Kapuzinerkresse und Zitronenverbene als Garnitur verwenden.

Salat mit der Schnittseite nach oben auf einen Teller setzen. 1-2 EL Dressing darauf verteilen. Mit 2 EL Crunch bedecken und die Melonenkugeln darauf verteilen. Mit der Melonenschale, Kapuzinerkresse und Zitronenverbene dekorieren.