Fenchel-Melonen-Salat mit Ziegenkäse und Minze

Beim „Blog-Stöbern“ bin ich zufällig auf „deckschonmaldentisch“ gestoßen. Es ist ein wirklich schöner, ansprechender Blog, der durch seine tollen Fotos und Rezepte zum Verweilen einläd. Dieser Salat sah so lecker und sommerlich aus, dass ich ihn gleich nachmachen mußte.

Für ca. 2 Portionen :

1 Fenchelknolle

Meersalz

1 Galia-Melone

200 gr Ziegenkäse oder Feta, in kleine Stücke zerteilt

1 Hand voll Minzblätter, fein gehackt

2 EL weißer Balsamico-Essig

4 EL Olivenöl

1 TL feiner Zucker

1 Knoblauchzehe, gepreßt

Meersalz, frischer schwarzer Pfeffer

1 EL rote Pfefferbeeren

Für das Dressing Essig, Zucker und Salz so lange verrühren, bis sich alles aufgelöst hat. Knoblauch, Pfeffer und Öl unterrühren.

Den Fenchel waschen, trocknen und in Streifen hobeln. Mit etwas Meersalz gut vermengen.

Die Melone in kleine Würfel schneiden (hübscher für´s Auge wären natürlich kleine Melonenkugeln !)

Fenchel, Melone, Minze, Käse und Dressing gut miteinander mischen.

Auf Tellern anrichten und mit roten Pfefferbeeren bestreuen.

Etwas Brot und einen schönen, kühlen Weißwein dazu – fehlt nur noch ein lauer Sommerabend auf der Terrasse !!!

Die Pfefferbeeren geben erst den richtigen Pfiff. Da noch ein paar geröstete Pinienkerne übrig waren, kamen die auch noch dazu.

Minzpesto

Wie bereits angekündigt folgt nun das Rezept für das frisch, fruchtige Minzpesto.

Be im Stöbern auf der „Chefkoch“ Seite habe ich diese Idee gefunden und ausprobiert.

<u>Für 2 Gläser à 230 ml :</u>

ca. 15 – 20 Minzzweige (die abgezupften Blätter sollten mind. 2 handvoll sein)

2 EL Pistazienkerne,

1 rote Chilischote, entkernt, in Ringe geschnitten

ca. 200 ml Olivenöl

1 unbehandelte Orange (davon nur die abgeriebene Schale)

100 – 130 gr Pecorino, gerieben

1 – 2 Knoblauchzehen

Meersalz

Minzblätter, Pistazien,Chili,Orangenschale, Käse und Knoblauch mit etwas Öl in einen Mixer füllen und pürieren. Das restliche Olivenöl langsam dazu gießen, bis sich eine samtige, cremige Masse ergibt.

Mit Salz und evtl. Pfeffer abschmecken und noch mal kurz mixen.

Das Pesto in saubere Gläser füllen und zum Schluß mit Ölivenöl bedecken. Hält sich so im Kühlschrank eine ganze Weile.

Es hat einen anderen, milderen Geschmack als das übliche Basilikum-Pesto. Empfohlen wird es hauptsächlich zu Fisch, Meersfrüchten und Gemüse.

Schön verpackt ist es auch ein nettes Mitbringsel aus der Küche.

Langustenschwänze auf Spaghetti aglio olio mit Minzpesto

Für 2 Portionen :

2 Langustenschwänze

2 Limetten

Butter, Meersalz

1/2 Packung Spaghetti

gutes Olivenöl

1 Chilischote, in feine Ringe geschnitten

4 – 5 Zehen Knoblauch, in dünne Scheiben gehobelt

Minzpesto (Rezept folgt noch)

Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.

Die Langustenschwänze teilen, Darm entfernen und das Fleisch vorsichtig mit den Fingern aus der Schale lösen.

Die Schalen mit etwas Butter einfetten, das Fleisch wieder einsetzen und in eine ofenfeste Auflaufform legen.

Mit dem Saft einer Limette beträufeln und mit Meersalz bestreuen.

Kleine Butterflöckchen obendrauf setzen.

Für ca. 8 – 10 Minuten (je nach Größe) im Backofen garen. Evtl. zum Schluß nochmals kurz unter den Grill.

In der Zwischenzeit die Spaghetti nach Packungsanweisung bissfest kochen.

In einer Pfanne das Olivenöl erwärmen. So viel, dass der komplette Boden der Pfanne ca. 0,5 cm bedeckt ist.

Knoblauchscheiben und Chiliringe dazugeben und unter gelegentlichem Rühren erwärmen bis es duftet. Mit Meersalz würzen.

Spaghetti abtropfen lassen und sofort in die Pfanne geben. Gut mit dem Öl vermengen.

Zum Anrichten ein „Nudel-Nest“ in die Mitte eines Tellers geben, die Langustenschwänze darauflegen, mit Minzpesto beträufeln und mit Limettenscheiben garnieren.