Melonen-Vorspeisen



Vorspeisen Karte Nr. 8

1 Person





Melonen-Vorspeisen

Vorspeisen Karte Nr. 8

Kühlen 1 Std. Zubereitungszeit 5 Min.

1/4 sehr reife Honigmelone oder 1/2 kleine reife Cavaillon-Melone 2 Scheiben Parmaschinken (oder ein anderer milder roher Schinken) oder

2 Scheiben Räucherlachs oder 3 Eßl. Portwein

Die Melonenschiffchen mit Messer und Gabel, die Portweinmelone mit Dessertlöffel servieren. Melonen vor dem Aufschneiden mindestens 1 Std. im Kühlschrank kühlen. Dann der Länge nach halbieren und mit einem Eßlöffel die Kerne auskratzen. Je nach Größe die Melonenhälften halbieren oder vierteln. Mit Schinken oder Lachs auf den Tellern anrichten. Für die Portweinmelone die Höhlung einer kleinen Melonenhälfte mit Portwein füllen.