



Melonenbutter-Vorspeise

Zutaten für 4 Personen:

75 g Schinken, luftgetrocknet
1 Stück Honigmelone, ca. 75 g
1 EL Vin Santo oder anderen Dessertwein
1 Zitrone unbehandelt
75 g Butter
1 TL Zucker
12 Scheiben Baguette oder Ciabatta
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Butter erwärmen, so dass sie weich wird. Melonenstück fein würfeln (Kantenlänge 4 bis 5mm). Zitrone waschen, trocknen und die Schale dünn abreiben. Zwei Drittel der Melonenwürfel mit dem Zucker, 1 TL Zitronenschale, Dessertwein, Prise Salz und wenig Pfeffer in die Butter einarbeiten. 1/2 Std. in das Tiefkühlfach stellen und alle 5min erneut durchmischen. In der Zwischenzeit den Schinken in dünne Streifen schneiden. Brotscheiben rösten.

Zum servieren Melonenbutter auf geröstete Brotscheiben streichen, mit Schinkenstreifen und den restlichen Melonenwürfeln dekorieren. Mit Pfeffer übermahlen.