



Melonen-Papaya-Panzanella

Der Salat aus Melone, Papaya und Tomate passt in Kombination mit spritziger, in Condimento marinierter Zwiebel wundervoll zusammen. Obstsüße und Fruchtsäure verbinden sich aufs Feinste. Cremig-milder Frischkäse wirkt als verbindendes Element. Die sanften Bohnenkerne liefern Eiweiß und machen zufrieden und satt. Pinienkerne veredeln den Salat und knuspriges Brot erdet ihn.

Aus Wassermelone und Papaya Kugeln ausstechen. Kirschtomaten halbieren, so vermischen sie sich besser mit den weiteren Aromen. Die rote Zwiebel längs halbieren und in feine Streifen schneiden. Diese in Condimento Bianco ca. 15 Minuten ziehen lassen („mazerieren“). So werden sie milder.

Schafskäse in kleine Würfel schneiden. Mini-Mozzarella halbieren. Die Ziegenkäse Perlen bis zur Verwendung im Kühler lassen. Weißbrot würfeln und in einer Mischung aus Olivenöl und zerlassener Butter tränken, dann im Backofen golden rösten. Das Rösten geht auch in der Pfanne, jedoch werden die Brotwürfel im Backofen gleichmäßiger gebräunt und sehr rösch. Pinienkerne mit etwas Olivenöl golden anrösten. Unbedingt daneben



stehen bleiben, denn sie verbrennen rasch. Kräuter verlesen. Größere Blättchen zerzupfen.

Aus Essig, Zitronensaft, Olivenöl, Senf, Honig, Salz und Pfeffer ein cremiges Dressing rühren. 30 Minuten vor dem Servieren die Salatzutaten vorsichtig vermischen und durchkühlen lassen. Vor dem Servieren, Croûtons, Pinienkerne, Kapern (mit dem Öl) und Kräuter unter den Salat heben.

Tipp: Wer möchte, kann einen Teil der Brotwürfel bereits zum Marinieren mit in die Schüssel geben, damit sie sich etwas vollsaugen können. Den Rest separat dazu servieren.

Die Reste der Melone und Papaya kann man zu einem Shooter aufmixen. Mit etwas Gurke wird er noch frischer. Das Fruchtpüree unbedingt passieren, damit es nicht grieselig, sondern ange-

nehm glatt wird. Etwas Gin nach Geschmack hinzufügen. Mit Eiswürfel in ein Glas geben und mit gut gekühltem Mineralwasser aufgießen.

Zutaten

Für 2 Portionen

Menge	Zutat
500 g	Wassermelone
500 g	Papaya
250 bis 300 g	Kirschtomaten (oder Datteltomaten)
1 mittelgroße	rote Zwiebel
½ Tafel	Schafskäse
100 g	Ziegenfrischkäse (z. B. „Bettine Pearls“)
125 g	Mozzarella Minis
100 g	Weißbrot (z. B. Baguette)
3 EL	Olivenöl (für die Croûtons)
3 EL	flüssige Butter (für die Croûtons)
30 bis 40 g	Pinienkerne
Eine Hand voll	gemischte Kräuterblättchen (Basilikum, Minze, Oregano, Zitronenmelisse)
2 EL	Kapern in Olivenöl (z. B. „La Nicchia“)
6 EL	mildes Olivenöl (für das Dressing)
2 EL	Condimento Bianco (milder Weißweinessig)
1	Bio-Zitrone (Saft und Abrieb)
1 guter Spritzer	Honig (z. B. Obstblüten-Honig)
2 TL	milder Dijonsenf (z. B. von „Maille“)
	Salz, Pfeffer
Außerdem:	Kugelausstecher (3 und 2,5 cm)