Vulcano-Schinken mit Melone und Kürbiskerncreme

Dieses raffinierte Rezept passt ausgezeichnet als Vorspeise oder Beilage zu Gegrilltem: Vulcano-Schinken mit Melone und Kürbiskerncreme - köstlich!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

1 Stk.	Zuckermelone
260 g	Schinken (Vulcano)

Für die Creme

60 g	Kürbiskerne
60 g	Walnüsse
60 ml	Kürbiskernöl
1 EL	Petersilie
1 TL	Honig
1 TL	Apfelbalsamessig
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Cayennepfeffer

Zubereitung

1. Für den Vulcano-Schinken mit Melone und Kürbskerncreme zuerst die geriebenen Walnüsse mit den geriebenen Kürbiskernen in eine Schüssel geben und mischen. Die Petersilie bei Bedarf waschen, trocknen, fein hacken und zufügen.

2. Die weiteren Zutaten ebenfalls in die Schüssel geben: Kürbiskernöl, Honig, Apfelbalsamico, Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer. Gründlich durchrühren, bis sich eine dickflüssige Creme bildet. In ein sterilisiertes Glas mit Schraubverschluss füllen und in den Kühlschrank stellen.

3. Die Zuckermelone halbieren und mit einem Esslöffel die Kerne entfernen. Dann mit einem speziellen Former dekorative Kugeln ausstechen.

4. Den Schinken mit den Melonenkugeln anrichten und die Kürbiskerncreme in einem Schälchen dazu stellen. Oder Melone und Schinken immer abwechselnd auf Spieße stecken.

Tipp

Zum Vulcano-Schinken mit Melone und Kürbiskerncreme schmeckt frisches oder geröstetes Weißbrot.