

Melone und Chorizo

Zutaten:

- 1 Wassermelone kernarm
- 1 Chorizo Iberico Bellota
- 1 Limette

Salzflocken

Pepper Deluxe zerkleinert

Zum Garnieren: Orangenzesten karamellisiert, gepuffter Amarant, Blüten, Tomatenflocken



Zubereitung:

1. Die Wassermelone mit ein wenig Salz und Olivenöl beträufeln und mit Limettensaft abschmecken aromatisieren. Vakuumieren und 12 Stunden im Vakuum stehen lassen. Wassermelone aus dem Beutel nehmen und für 5 oder 6 Stunden bei 90 ° C im Ofen auf einem Gitterrost trocknen. Auf Raumtemperatur abkühlen lassen.
2. Die Chorizo in Würfel schneiden und mit dem Olivenöl in einen Topf geben. Bis es sprudelt erhitzen und sofort es vom Ofen ziehen. Abdecken und ziehen lassen.
3. Die Wassermelone hat nach dem Trocknen eine Konsistenz ähnlich einem Schinken. Wassermelonenschinken in dünne Scheiben schneiden und in die Mitte eines Tellers legen.
4. Chorizo (aus dem Öl) in kleine Stücke schneiden und über den Schinken geben.
5. Mit Chorizoöl beträufeln. Zitronen- oder Limettenabrieb zufügen und mit einigen Körnern Pepper Deluxe verfeinern. Ganz leicht salzen.
6. Je nach Gusto mit Tomatenflocken, karamellisierten Orangenzesten oder Blüten dekorieren.