



Cocktail von Lachs, Wassermelone und Koriander | Unser Rezept des Monats für Sie

Die Zutaten für 8 Gäste zur Vorspeise

800 g Wassermelone, 400 g Lachsfilet ohne Haut, 3 Frühlingszwiebel, Vinaigrette aus dem Saft von 2 Limetten, Honig, Salz, Pfeffer, frischer Koriander, 2 TL Curry, ½ TL Kurkuma

Die Zubereitung

Lachsfilet in 2 cm große Würfel schneiden und in Olivenöl leicht anbraten und salzen. Wassermelone ebenfalls in Würfel schneiden und Frühlingszwiebeln klein schneiden. Die Vinaigrette zubereiten, dabei den Koriander nur grob klein schneiden. Abgekühlte Lachswürfel, Melone und Frühlingszwiebeln in der Vinaigrette im Kühlschrank gut durchziehen lassen. Evtl. nachwürzen und in Gläsern anrichten.

Dazu trinken wir trockenen Muskateller oder fruchtigen Rosé vom Weingut Theo Minges. Einfach grandios.

Bon appétit!