

Fischbacher's

Rezepte mit Bodensee-Verjus

Rohschinken Melonen-Carpaccio

für 2 Personen

0,5 Galia-Melone oder eine andere feine Melone

50 g Parmesan am Stück

3 EL Verjus

3 EL feinstes Rapsöl

10 – 20 Scheiben, je nach Grösse
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Die Melone entkernen. Die Melonenhälften zuerst in Schnitze, dann diese aus der Schale schneiden. Die Melonenschnitze quer in feine Scheiben schneiden.

Verjus und Rapsöl mit einem kleinen Schwingbesen sämig verrühren.

Zuerst den Rohschinkenscheiben auf 2 grosse Teller verteilen. Dann die Melonenscheiben darüber geben. Am Schluss den Parmesan mit dem Trüffelhobel oder dem Sparschäler darüber verteilen. Alles mit der sämigen Sauce beträufeln und grosszügig mit frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen.

Sofort servieren.