

Sommerlicher Melonensalat in Portwein mit gebratenen Garnelen

- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '6-8', 'yield' : " } });
```

Sommerlich bunt, schnell und einfach herstellbar.

Zutaten

- 6 - 8 große Gambas ohne Schale und Darm
- 1/2 vollreife Ogen Melone
- 1 kleine vollreife Cantaloup Melone
- 1 kleine Honigmelone
- 1 Zitrone
- 1/8l Portwein
- Etwas frische Minze
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Die Gambas in etwas fein geschnittenem Chili und Knoblauch,

Schritt3

(Wenn man mag, geht auch ohne) etwas Sojasoße, dem Zitronenabrieb, etwas fein geschnittener Minze, etwas geriebenem Ingwer, 1 Stunde marinieren.

Schritt4

Melonensalat:

Schritt5

Die Melonen mit einem "Parisiene/ Kugelausstecher" ausstechen und in etwas Zucker und Zitronensaft / Zitronenabrieb und Portwein einlegen, recht kalt stellen

Schritt6

In Ermangelung / nicht Vorhandenseins eines Parisienne Ausstechers kann man die Melonen selbstverständlich auch in grobe Würfel oder Scheiben schneiden.

Schritt7

Die Garnelen:

Schritt8

Die eingelegten Garnelen in recht heißem Olivenöl kurz 1 - 2 min. auf jeder Seite mit einigen frischen Kräutern und anbraten. Die Pfanne zurückziehen und alles in der noch heißen Pfanne 2 - 3 min. ausruhen, durchziehen lassen.

Schritt9

(Um saftige und keine übergarten Garnelen zu erhalten)

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

In gekühlten Gläsern oder Cocktail schalen mit dem Portweinfond anrichten und die Garnelen an den Rand hängen. Mit fein geschnittener Minze und etwas frisch gemahlenem Pfeffer servieren.

Schritt12

Dazu reiche ich buttrige Käsestangen.

Rezeptart: Kalte Vorspeisen **Tags:** erfrischend, leicht, leichte, minze, sommerrezepte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/sommerlicher-melonensalat-in-portwein-mit-gebratenen-garnelen/>