

Krabben mit Melone

Gamberi al melone

Antipasto für 2 Personen



Zutaten :

150 gr Krabben (Gamberetti) gekocht oder roh

kleine Honig-, Netz-, Cavaillon-Melone

5 frische Basilikumblätter

weisser Pfeffer

1 Esslöffel Zitronensaft

Zucker

Olivenöl

Kochutensilien :

kleine Rührschüssel

kleiner Kochtopf
Schneidbrett
scharfes kleines Messer

Zubereitung :

Wenn die Krabben roh sind, ca. 5 min lang in Salzwasser kochen. Schneide ungefähr 150 gr von der Melone in würfelgrosse Stücke. Bereite eine Marinade aus 3 Esslöffel Olivenöl, 1 Esslöffel Zitronensaft, 1 Messerspitze Zucker und mische die klein geschnittenen Basilikumblätter darunter. Lege die Krabben und die Melonenstücke in die Marinade und lasse sie darin etwas ziehen. Richte alles schön auf 2 Teller an und streue etwas weissen Pfeffer darüber.

Attenzione :

Die Krabben mit Melone können natürlich ebenso auf einer grossen Servierplatte angerichtet werden. Sehr geeignet auch für ein kaltes Büffet.

Getränke :

Ein trockener Spumante oder ein würziger Weisswein sind dazu empfehlenswert.