



Carosello leccese - Gurkenmelonen-Salat

Wie diese Gurkensorte zu ihrem Namen "Carosello" (Karussell) kam, habe ich nicht herausgefunden. Vielleicht weil die hell- und dunkelgrünen Streifen an ein Karussell erinnern. Und ob es sich auch um den richtigen Namen für dieses Gurkengemüse aus Süditalien handelt, bin ich mir auch nicht sicher. Es gibt so viele Varietäten an Gurken und den verwandten Melonen. Vom Geschmack her passt der Name Gurkenmelone aber gut. Sie schmeckt nach Gurke mit einem Anflug von Zuckermelone, die ihrerseits mit der Gurke näher verwandt ist, als mit der Wassermelone. Jedenfalls ist es mit der leichten Süsse ein sehr delikates Gewächs. Um den feinsüßen Geschmack nicht zu überdecken, habe ich sie mit einer einfachen und nur zurückhaltend gewürzten Salatsauce vermischt, dazu ein paar feine Peperoncino-Streifchen als pikanter Kontrast.

Zutaten (2 Vorspeisen)

2 Gurkenmelonen (à ca. 200g)
1,5El Sonnenblumenöl
1El weisser Balsamico
1 Peperoncino
2-3 Lattichblätter
Salz

Zubereitung

Die Gurkenmelonen besitzen eine sehr feine Haut, man braucht sie nicht zu schälen, es reicht, sie mit einer Gemüsebürste unter fließendem Wasser abzuschrubben, damit werden auch die feinen Härchen auf der Haut entfernt.

Je nach Grösse Gurkenmelonen längs halbieren oder vierteln, danach in ca. 4-5mm dicke Scheiben schneiden. Die Kerne sind sehr zart und müssen nicht entfernt werden.

Sonnenblumenöl, Balsamico und etwas Salz in einer Schüssel vermischen.

Gurkenmelone zugeben, vermischen und etwas ziehen lassen. Peperoncino halbieren und von den sehr scharfen Kernen befreien. In schmale Streifen schneiden und unter den Salat mischen.

Lattichblätter in ca. 1-2cm breite Streifen schneiden, auf einem Teller zu einem Kranz anrichten, leicht salzen und mit wenig Balsamico beträufeln. Gurkenmelonen-Salat im Lattichkranz anrichten.



