



Chorizo mit Melone

Chorizo und Melone in einem Gericht zu vereinen ist bestimmt etwas ungewöhnlich, doch die pikante, mit viel Paprika gewürzte, spanische Wurst harmoniert sehr gut mit der leicht süsslichen Melone. Mit wenig Portwein (oder Sherry) und Pfefferminze gibt das eine würzige Tapa, die ausgezeichnet zu einem Glas frischem Weisswein passt. Und: diese Tapa ist im Nu zubereitet (Ca. 15 Minuten).

Chorizo gibt es in vielen Variationen, von weich bis hart. Für dieses Rezept sind eher weiche Chorizos geeignet und eine mittelsüsse Melonensorte, z.B. Charantais oder Galia.

Zutaten (1 Portion)

1 Paar Chorizo (ca. 120g)
1/4 Melone Charantais
4-5 Blätter marokkanische Minze
1/2 handvoll glatte Petersilie
5cl Portwein
wenig Olivenöl

Zubereitung

Chorizo in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden. Melone in ca. 1,5cm grosse Würfel schneiden. Petersilie und Minze eher grob hacken.

Ganz wenig Olivenöl in der Bratpfanne erhitzen, Chorizo beiseitig anbraten bis sie schön braun sind. Aus der Pfanne nehmen. Die Chorizo geben viel Fett von sich, dieses je nach Geschmack zum Teil abgiessen.

Melonenwürfel kurz und heiss im Chorizofett ca. 1 Minute anbraten. Zur Chorizo geben.

Bratensatz mit Portwein ablöschen, 2/3 der Kräuter zugeben, leicht einkochen lassen und über die Chorizo träufeln. Anrichten und mit dem Rest der Kräuter bestreuen. Noch warm servieren.



