



**Zusatzgericht von Mario Kotaska**

## **Sommerlicher Melonen-Nudelsalat mit Riesengarnelen**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für die Riesengarnelen:**

12 Riesengarnelen 8/12er, ohne Schale,  
ohne Darm, mit Schwanzsegment  
3 Knoblauchzehen  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle  
gerösteter Koriander, aus der Mühle  
Olivenöl, zum Braten  
Salz, aus der Mühle

Garnelen mit Pfeffer, Salz und geröstetem Koriander würzen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Knoblauchzehen andrücken und mit den Garnelen darin kurz anbraten.

### **Für die Marinade:**

150 g Wassermelone, ohne Schale,  
ohne Kerne  
50 ml Olivenöl  
1 Zitrone, Saft davon  
1 Orange  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle  
Salz, aus der Mühle

Wassermelone halbieren, in Stücke schneiden und das Fruchtfleisch herauslösen. Anschließend die weichen Teile des Fruchtfleisches abschneiden. Die festen Teile in Würfel schneiden und für den Salat in eine Schüssel geben.

Die weichen Teile kleinschneiden, in einen hohen Becher geben. Orange halbieren, eine Hälfte auspressen und mit zum weichen Melonenfleisch geben. Zitrone ebenfalls halbieren, auspressen und den gesamten Saft hinzugeben. Olivenöl dazugeben, mit Orangenabrieb, Salz und Pfeffer abschmecken und mit einem Stabmixer pürieren.

### **Für die Pasta:**

200 g kurze Pasta  
1 Zwiebel  
1 Limette  
150 g Fetakäse  
200 g entsteinte Oliven in Olivenöl  
2 Zweige Basilikum  
Salz, aus der Mühle

Pasta in reichlich Salzwasser kochen. Wasser abgießen.

Zwiebel schälen, in feine Streifen schneiden und mit zu den Melonenwürfeln in die Schüssel geben. Limette halbieren, Saft auspressen und dazugeben. Die noch warme Pasta nun hinzugeben und mit Melonen-Zwiebeln vermengen. Die hergestellte Marinade darüber geben. Oliven mit dem Öl zur noch warmen Pasta geben. Alles miteinander vermengen. Hirtenkäse darüber zerbröseln. Basilikum abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und kurz vor dem Servieren in den Salat geben.

### **Für die Garnitur:**

50 g Parmesan, zum Reiben

Parmesan reiben.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Parmesan und Melissa-Kresse garnieren und servieren.