



WASSERMELONENSALAT MIT KÄSE

Eine Pfanne auf mittlerer Stufe aufsetzen. Die Kürbis- und Sonnenblumenkerne darin mit ein paar Tropfen Olivenöl, 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer und 1 Prise Chilipulver einige Minuten braten, dabei regelmäßig rühren. Beugen Sie sich nicht direkt über die Pfanne – das könnte buchstäblich ins Auge gehen, denn manche Kerne entwickeln, wie Maiskörner bei der Popcornherstellung, eine erstaunliche Sprungkraft. Sobald sie knusprig und leicht gebräunt sind, vom Herd nehmen und beiseitestellen.

Die Wassermelone schälen und so viele Kerne heraus-holen, wie Sie erwischen können, anschließend das Fruchtfleisch in dicke würfelige Stücke schneiden. Den Käse in ähnlich große Brocken teilen. Die Melone mit dem Großteil der Minzeblätter und den gesamten Frühlingszwiebeln in eine Schüssel geben. Mit dem spritzigen Limettensaft und einem großzügigen Schuss bestem Olivenöl übergießen, anschließend recht großzügig mit Salz und Pfeffer würzen und alles gut mischen. Auf einer großen Servierplatte oder auf Einzeltellern anrichten, den Käse darauf verteilen und den Salat mit den gerösteten Kernen bestreuen. Für eine scharfe Variante geben Sie zuletzt noch Chiliringe (so viel Sie mögen) darauf. Den Salat mit den restlichen Minzeblättern garnieren und servieren.

Eine karge, felsige Kulisse, so weit das Auge reicht. Und dort soll es einen solchen Salat geben? Zu meiner Überraschung erfuhr ich, dass die Navajo hier schon ziemlich lange Wassermelonen anbauen. Früher wurde die Ernte, um sie zu konservieren, vergraben. Wenn die Früchte dann – je nach Bedarf – wieder ausgebuddelt wurden, waren sie immer noch saftig und aromatisch. Auch bei uns ist es durchaus üblich, vor allem Wurzelgemüse in abgedeckten Erdgruben zu lagern. Erstaunlicherweise funktioniert diese Methode besser als ein Kühlschrank. Die Navajo waren also nicht nur begnadete Jäger, sondern auch begabte Gemüsebauern. Ergänzen Sie diesen Salat nach Belieben, zum Beispiel mit Rucola oder Brunnenkresse.

Für 4 Personen

- | | |
|---|---|
| 1 große Handvoll Kürbiskerne | 3 Frühlingszwiebeln, geputzt und in feine Ringe geschnitten |
| 1 große Handvoll Sonnenblumenkerne | |
| Olivenöl | Saft von 2 Limetten |
| Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer | bestes Olivenöl |
| Chilipulver | nach Belieben: 1 sehr scharfe frische Chilischote, von den Samen befreit und in feine Ringe geschnitten |
| ½ kleine Wassermelone | |
| 150 g Schafskäse oder Ziegenhartkäse | <i>Weinvorschlag:</i> |
| 1 kleines Bund frische Minze, die Blätter abgezupft | Toskanischer Weißwein – ein Vermentino |