

## **Tartar von Wassermelone mit Pepper-Pappadum**

Vegan-Glutenfrei-ohne Zucker

### **Zubehör**

SousVide Stab oder SousVide Becken

Vakuuierer, Vakuumbbeutel

### **Zutaten**

- 1 Kleine Kernlose Wassermelone
- 50 ML Olivenöl extra Vergine
- 1 EL Koriander
- 1 EL Thai-Basilicum
- 1 EL Frische Minze
- 1 halbe Chilischote
- 1 Zitrone
- 1 Limette
- Pfeffer, Salz
- 1 Pepper Pappadum (Asien Laden)

### **Zubereitung**

Sousvide Wasserbad einstellen bei 75°C

Melone aus der Schale schneiden

Melone in ca 2 cm dicke Scheiben schneiden

Die Scheiben im Vakuumbbeutel mit dem Olivenöl geben und Vakuumieren

Die Vakuumbbeutel im Wasserbad geben bei 75°C für 20 Minuten

Koriander, Thai Basilikum sehr fein schneiden

Chilischote sehr fein schneiden, ggfls Kerne entfernen.

Die gegarter Wassermelone aus dem Beutel nehmen und auf Küchenpapier abtupfen

In eine Grillpfanne oder auf dem Grill die Scheiben, beiseitig, kurz und scharf anbraten

Abtupfen und in ganz feine Würfel schneiden. Die Würfel in ein feiner Sieb abtropfen lassen.

Abrieb von Limette und Zitrone nach geschmack unter die Würfel heben und mit dem Saft von eine Limette vorsichtig verrühren.

FrISChe Kräuter unterheben und abschmecken mit Pfeffer und Salz

Der Pappadum in der Mikrowelle oder Pfanne nach Anleitung zubereiten und kleine Stücke abbrechen

## Anrichten

Das Tartar im Dessertring geben und leicht andrücken, die Pappadum Chips rein stecken

Servieren mit Guacabohne

Rezept, Marco van der Kooi, <https://www.vanderkooi-handelsvertretung.de/rezepte/>

