

68 – Melonen-Hai

Hintergrund zum Rezept

Im Internet bei „Chefkoch“ gefunden. Für Gäste, nicht nur die Kleinen, eine echte Überraschung. Und gar nicht so viel Aufwand, wie man vermuten könnte.

Zutaten für 4 Personen

- Melone – am Besten eine Galia
- Erdbeeren (klein geschnitten)
- Heidelbeeren
- Ggf. anders Obst (klein geschnitten)

Zubereitung

Melone durchschneiden, so dass die eine Hälfte etwas größer ist, als die andere Hälfte. Aus beiden Hälften die Kerne entfernen. Die ca. 5 mm breite Rückflosse kann aus dem unteren, kleineren Teil der Melone geschnitten werden. Das andere Fruchtfleisch in Dreiecke schneiden.

An der Oberseite wird ein ca. 10 cm langes und 5-8 cm breites Maul geschnitten. Am Maulrand unten und oben einen 1 cm breiten Rand von der Melonenschale vorsichtig abschneiden. Wichtig ist dabei, ein wirklich scharfes Messer zu verwenden! Die Zähne in Dreieckform auf dem Fruchtfleisch schneiden. Zwei kleine Vertiefungen für die Augen in die Schale schneiden, ebenso einen Spalt in die obere Melonenhälfte für die Rückenflosse. Rückenflosse und zwei große Heidelbeeren als Augen einsetzen. Den Haikopf und die Obststücke auf einem geeigneten großen, möglichst ovalen Teller dekorieren und servieren....

