

## Honigmelonensalat mit Rohschinken

**40 Minuten (ohne Stehzeit)/leicht**

---

### Zutaten für 4 Personen

3 KL Honig, 300 ml Orangensaft, 1 rote Zwiebel (fein geschn.), 60 g Baguette v. Vortag, 2 EL Butter, 1 Honigmelone, 400 g kl. Erd- od. Himbeeren, 3 EL Rotweinessig, 6 EL Olivenöl, 1 Estragonzweig, 2 Häuptelsalate, 120 g Rohschinken (dünn geschn.)  
Salz, Pfeffer aus der Mühle;

Estragonblätter zum Garnieren

### Zubereitung

1. Honig mit Orangensaft aufkochen, Zwiebel darin bei starker Hitze auf die Hälfte einkochen. Baguette in Würfel (1 cm) schneiden, in Butter hellbraun braten; von der Hitze nehmen.
2. Honigmelone halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch mit einem Kugelausstecher aushöhlen bzw. würfelig schneiden. Beeren waschen, putzen und gut abtrocknen lassen.
3. Honiggemisch mit Salz, Pfeffer und Essig verrühren, dann das Öl in dünnem Strahl einrühren (Schneebesen). Estragonblätter grob hacken und begeben. Melonenstücke und Beeren mit 1/3 Honigmarinade vermengen und 5 Min. ziehen lassen.
4. Häuptelsalat putzen, waschen, gut abtropfen lassen, in Stücke teilen, mit 1/3 Honigmarinade vermengen und auf eine Platte legen. Honigmelonensalat darauf anrichten, mit Rohschinken belegen, mit 1/3 Honigmarinade beträufeln, mit Brotwürfeln bestreuen und mit Estragon garnieren.