

Gegrillte Wassermelone mit Hofglück Spießen
(Rezept für 6-8 Spieße)

600 g Hofglück Schweinerücken
einige frische Lorbeerblätter
120 g Original Schwarzwälder Vesperspeck
3 EL kalt gepresstes Rapsöl
1 TL grobes Salz
etwas Pfeffer aus der Mühle

Außerdem:

1,5 kg Wassermelone
8 EL Rapsöl Unsere Heimat
3 EL Apfelessig Unsere Heimat
Salz, Pfeffer
1 Frühlingszwiebel
12 Stk. bunte Cocktailtomaten

Zuerst den Hofglück-Schweinerücken trocken tupfen und in Stränge von etwa 2 cm Stärke teilen, dann in Teilstücke mit ca. 4 cm schneiden.

Den Vesperspeck in 0,5 cm dicke Scheiben und in gleich große Segmente wie das Fleisch teilen.

Nun abwechselnd Hofglück, Lorbeer und Vesperspeckstücke auf Metallspieße stecken.

Das Öl mit Salz und Pfeffer in einer Schüssel verrühren, die Spieße damit einstreichen und einige Minuten ziehen lassen.

In der Zwischenzeit die Wassermelone mit Schale in 2 cm dicke Scheiben teilen und dünn mit dem Öl bestreichen. Die ganzen Scheiben auf den heißen Rost geben und grillen, bis sich erste Stäbe braun im Fruchtfleisch abzeichnen. Dann wenden und weitere 2-3 Minuten grillen.
Herunternehmen und etwas abkühlen lassen.

Nun den Rost kurz reinigen und die Hofglückspieße auflegen.
Diese 10-15 Min. garen und wenden.

Den Apfelessig mit Salz und Pfeffer verrühren und das restliche Öl unterschlagen.
Die Frühlingszwiebel in feine Ringe, die Tomaten in Viertel schneiden und zur Vinaigrette geben.

Die Wassermelone in Portionsstücke teilen, die Schale entfernen und auf Teller anrichten. Dann mit der Vinaigrette beträufeln, das Hofglückfleisch und den Speck vom Spieß nehmen und zur Melone reichen.