Melonensalat

1 Honigmelone
150 g Schinken
150 g Emmentaler Käse
2 hartgekochte Eier
1 saurer Apfel (150 g)
50 g Walnusskerne

Für die Marinade
50 g Mayonnaise
3 Eßl. saure Sahne
1 Eßl. Tomatenketchup
1 cl. Cognac oder Weinbrand
1 Prise Zucker, Salz, weißer Pfeffer
½ Teel. Paprika rosenscharf
½ Bund Petersilie
Außerdem: 8 Salatblätter

Melone längs halbieren. Mit einem Löffel die Kernschicht ausschaben. Melonenhälften in 2 cm breite Schiffchen schneiden. Mit einem
Messer das Fruchtfleisch von der Schale lösen. Dann in 2 cm große Stücke schneiden. In eine Schüssel geben.
Vom Schinken das Fett abschneiden. Schinken sehr fein, Käse etwa 1 cm groß würfeln.
Eier hacken, Äpfel schälen, vierteln. Das Kerngehäuse rausschneiden, fein würfeln. Walnusskerne grob hacken.
Alles zu den Melonenstückchen geben und gut mischen.
Für die Marinade Mayonnaise, saure Sahne, Tomatenketchup und Cognac/Weinbrand in einer Schüssel verrühren. Mit Zucker,
Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken. Petersilie waschen, trockentupfen und hacken. In die Marinade geben. Marinade
über den Salat gießen. Vorsichtig mischen und zugedeckt 30 Minuten im Kühlschrank durchziehen lassen.
Salatblätter waschen, trockentupfen und in kleine Glasschalen legen, darauf den Salat geben. Sofort servieren.
Dieser Salat kann nicht lange vorbereitet werden. Er muss sofort gegessen werden. Er suppt.