

Hauptgericht

Marinierter Halloumi mit Gremolata, Tomate, grünen Bohnen, Pfifferlinge und grünem Spargel

Zutaten:

500 g Halloumi
0.3 St. Pepperoni
2 g Fenchelsaat
2 g Koriandersaat
0.8 St. Zitrone
0.2 Bund Petersilie, glatt
0.5 St. Zwiebel
4 St. Knoblauchzehen
0.2 Bund Zitronenthymian
300 g Tomaten
0.5 St. Zwiebeln, rot
180 g Pfifferlinge
280 g Bohnen, breit
280 g Spargel, grün
70 ml Gemüsebrühe
Olivenöl
Pflanzenöl
Fleur de Sel
Salz
Pfeffer
Zucker
Muskat

Zubereitung:

Für den Halloumi, diesen in 4 gleichgroße Portionen schneiden. 100ml Olivenöl mit 100ml Pflanzenöl, 2g Fenchelsaat, 2g Koriandersaat, Pepperoni und etwas Zitronenthymian mixen. Mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken. Den Halloumi in die Marinade legen und zum Anrichten in einer Grillpfanne von beiden Seiten grillen, bis ein schönes Grillmuster entstanden ist. Für die Gremolata, Zitronenabrieb mit 3 gehackten Knoblauchzehen und gehackter Petersilie in einer Schüssel mischen. Bei Bedarf mit etwas Olivenöl leicht vermischen. Zum Anrichten die Gremolata über den Halloumi geben. Für das Tomaten Sugo, eine halbe Zwiebel und 1 Knoblauchzehe fein würfeln. Blätter vom Zitronenthymian abzupfen, Thymianstiele beiseitestellen. 200g Tomaten halbieren, vom Strunk befreien und klein schneiden. Etwas Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebel- und Knoblauchwürfel zugeben und farblos dünsten. Tomaten und Salz zugeben, kurz ankochen und ca. 20 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen. Thymianstiele hinzufügen und ca. 10 Minuten einkochen lassen. Thymian entfernen und Tomatensugo durch ein grobes Lochsieb streichen. Mit Salz, Zucker, Pfeffer und dem abgezupften Thymian abschmecken. Für das Gemüse, die Bohnen putzen und klein schneiden. Den grünen Spargel in gleichgroße Stücke schneiden. Die Pfifferlinge sortieren und ggf. halbieren. Die restlichen Tomaten vierteln, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Die rote Zwiebel ebenfalls in Streifen schneiden. Die grünen Bohnen, die roten Zwiebelstreifen und Pfifferlinge in einem Topf mit Olivenöl geben und leicht braun anbraten, etwas Zitronenthymian sowie den grünen Spargel zugeben. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Muskat

würzen. Mit 70ml Gemüsebrühe aufgießen und glasieren lassen. Zum Anrichten, das Gemüse eventuell nochmals nachschmecken und die Tomatenstreifen untermischen. Zum Anrichten alle Komponenten gleichmäßig auf dem Teller arrangieren und mit Fleur de Sel abrunden.