Kochen

Martin Gehrlein **Mittwoch, den 10.08.2022**

Halloumikäse mit Feigen auf Grießschnitten **Für 4 Personen**

Zutaten

Für die Grießschnitten
250 ml Gemüsebrühe
250 ml Milch
250 g Hartweizengrieß oder Maisgrieß
4 EL Butter
etwas Salz
etwas Pfeffer
2 EL Olivenöl oder anderes Pflanzenöl

Für den Halloumikäse
300 g Halloumikäse, siehe Tipp
200 g Kirschtomaten
8 Lauchzwiebeln
4 Feigen
8 Salbeiblättchen
1 Biozitrone
etwas Salz
etwas Pfeffer
etwas Piment
1 TL Honig, flüssig
6 EL Olivenöl

Für die Petersiliensalsa
8 Oliven, schwarz Kalamata, siehe Tipp
1 Bund Petersilie, klein
1 Schalotte, klein
etwas Pfeffer
1 EL Balsamessig, hell
Außerdem
Grillschale

Zubereitung
1. Für die Grießschnitten Brühe und Milch in einem Topf aufkochen, Grieß mit einem Schneebesen unter Rühren einstreuen. Herdplatte ausschalten Polenta auf der ausgeschalteten Herdplatte ca. 5-8 Minuten quellen lassen.
2. Butter unter den Brei rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Grieß ca. 2 cm hoch auf eine Hälfte eingeöltes Backpapier geben und zu einem Rechteck formen. Mit der anderen Backpapierhälfte abdecken und abkühlen lassen.
4. Grießbrei aus dem Backpapier nehmen. In 4 Stücke schneiden und danach diagonal halbieren.
5. Den Halloumi in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Tomaten und Lauchzwiebeln abbrausen, trockenreiben. Tomaten halbieren. Lauchzwiebeln in ca. 4 cm lange Stücke schneiden. Feigen abbrausen, trockentupfen. Feigen vierteln. Salbei fein schneiden.
6. Zitrone heiß abbrausen und trockenreiben. Schale dünn abschneiden und für die Zitronensalsa beiseite legen. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Saft (bis auf 1 EL) mit Salz, Pfeffer, Piment, Honig und Olivenöl verrühren.
7. Halloumi damit bestreichen. Die übrige Zitronen-Honig-Marinade mit Tomaten, Lauchzwiebeln, Feigen und Salbei mischen, in eine Grillschale geben und ca. 8-10 Minuten indirekt grillen.

8. Für die Petersiliensalsa, Oliven entsteinen. Schalotte abziehen. Petersilie abbrausen und trockenschütteln. Alles inklusive der beiseite gestellten Zitronenschale fein hacken. Übrigen Zitronensaft und Essig unterrühren. Mit Pfeffer abschmecken.
9. Grießschnitten mit Olivenöl bestreichen und von beiden Seiten ca. 2 Minuten grillen. Halloumi ebenfalls ca. 2 -3 Minuten von jeder Seite grillen. 10. Halloumi, Grießschnitten, dem Tomaten-Feigenmix und Petersiliensalsa anrichten und servieren.

Tipp: Halloumi ist ein halbfester Käse aus Kuh-, Schaf- oder Ziegenmilch manchmal auch eine Mischung. Kommt aus Griechenland bzw. Zypern. Er wird auch oft als Grillkäse bezeichnet Kalamata-Oliven haben eine natürliche, dunkle Farbe und sind nicht wie andere Oliven gefärbt. Sie schmecken mildwürzig und haben einen Kern, der entfernt werden muss