

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 25. August 2020 ▪  
**Vorspeise mit Alexander Kumptner**



Julia Haßfeld

**Feta im Speckmantel mit Portwein-Reduktion, Couscous-Salat und Minz-Joghurt**

Zutaten für zwei Personen

**Für die Feta-Spieße:**

150 g Feta  
 8 Scheiben dünner Frühstücksspeck  
 1 große, rote Zwiebel  
 1 Knoblauchzehe  
 2 Zweige Thymian  
 2 EL Olivenöl, zum Braten  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Spieße den Feta mit Küchenpapier trockentupfen und in ca. 3 x 3 cm große Würfel schneiden. Jeden Feta-Würfel mit einer Scheibe Speck umwickeln. Zwiebeln abziehen und achteln. Abwechselnd Zwiebelstücke und Feta-Speck-Würfel auf acht Holzspieße stecken und beiseitestellen. Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Knoblauchzehe im Ganzen mit einem großen Messer andrücken und zusammen mit den Thymianzweigen in das Öl legen. Spieße dazugeben und von beiden Seiten knusprig braten. Herausnehmen und mit Pfeffer würzen.

**Für die Reduktion:**

100 ml Portwein  
 100 ml Balsamico  
 50 g Zucker

Zucker in einen Topf mit schwerem Boden geben und goldbraun karamellisieren. Mit Portwein und Balsamico ablöschen und bei mittlerer Hitze ca. 20-25 Minuten sirupartig auf ca. 150 ml einkochen. Beiseite stellen und abkühlen lassen.

**Für Couscous-Salat:**

100 g Couscous  
 ½ Bund Frühlingslauch  
 ½ Zitrone  
 200 g ausgelöste Granatapfelkerne  
 100 g Walnüsse  
 100 ml Olivenöl  
 100 ml Gemüsefond  
 ½ Bund Minze  
 1 EL Cumin  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Couscous in eine große Schüssel geben. In einem Topf Fond und etwas Wasser aufkochen und über den Couscous gießen. Das Wasser sollte einen Zentimeter über dem Couscous stehen. Ziehen lassen. Minze abbrausen, trockenwedeln und kleinschneiden. Walnüsse klein hacken. Frühlingslauch putzen, vom Strunk befreien und in Ringe schneiden. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Granatapfelkerne zusammen mit Couscous, Zitronensaft, Walnüssen, Minze, Lauch, Cumin, Öl, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und anmachen. Abschmecken und anrichten. Im Glas anrichten.

**Für den Minz-Joghurt:**

1 Limette  
 150 g Naturjoghurt  
 3 Stiele frische Minze  
 Salz, aus der Mühle

Minzblättchen von den Stielen zupfen, abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Limette waschen, gut abtrocknen und 2 TL Schale fein abreiben. Limette halbieren und 3 EL Saft auspressen. Limettenschale- und saft mit Joghurt und Minze glatt rühren. Mit Salz abschmecken und beiseite stellen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.