

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 03. Januar 2025** ▪
Vorspeise mit Cornelia Poletto



Beth Steger

Fruchtiger Herbstsalat mit glasiertem Halloumi und salzigem Nuss-Baklava

Zutaten für zwei Personen

Für den Salat:

170 g Möhren
 75 g Radieschen
 1 grüner Apfel
 2 EL Rotweinessig
 1 EL Tahin
 20 g Sultaninen
 2 EL Sesamsamen
 1 Bund glatte Petersilie
 1 Bund frische Minze
 4 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Sesamsamen im Ofen leicht anrösten.

Möhren schälen und fein hobeln. Radieschen waschen und ebenfalls hobeln. Apfel vierteln, vom Kerngehäuse befreien und ebenfalls in feine Scheiben schneiden.

Petersilie und Minze hacken. Ein Dressing aus Rotweinessig, Olivenöl, Tahin, Salz und Pfeffer anrühren. Dressing über den Salat geben. Sultaninen und Kräuter hinzufügen. Mit Sesam bestreuen.

Für den Halloumi:

200 g Halloumi, am Stück
 1 Knoblauchzehe
 1 rote Chilischote
 1 Zitrone, Saft
 4 EL Ahornsirup
 2 EL Honig
 3 Zweige Minze
 3 Zweige Estragon
 3 Zweige Thymian
 2 EL Sonnenblumenkerne
 120 ml Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauchzehe abziehen und grob hacken. Chilischote und Kräuter ebenfalls grob hacken. 3 EL Zitronensaft auspressen. Öl, Zitronensaft, Honig verrühren und alles vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Halloumi in 1-1,5 cm dicke Scheiben schneiden, nebeneinander in eine Schale legen und mit der Kräuter-Öl-Mischung bedecken. Kaltstellen. Vor dem Braten die Kräuterblättchen entfernen, damit sie nicht verbrennen.

Grillpfanne vorheizen. Halloumi-Scheiben abtropfen lassen, Pfanne mit Öl einstreichen und anbraten.

Käse pro Seite ca. 3-4 Minuten grillen und am Ende mit Ahornsirup einpinseln.

Für das Nuss-Baklava:

250 g Filoteig, 7 Blätter
 1 große Frühlingszwiebel
 200 g Gruyère
 65 g Butter + Butter, für die Form
 200 ml Gemüsefond
 250 g gemischte Nusskerne
 2 EL geräucherte Chiliflocken
 1 EL Knoblauchpulver

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze umstellen.

Den Boden und die Seiten einer quadratischen, 24 cm großen Backform mit zerlassener Butter einfetten. Filoteigblätter halbieren, sodass 14 Blätter entstehen. Ein Blatt in die Form legen, mit Butter bestreichen und ein weiteres versetzt darauflegen, sodass nach und nach der Boden und alle vier Seiten der Form bedeckt werden. So fortfahren, bis sieben Blätter in der Form liegen.

Nusskerne in einer Küchenmaschine fein häckseln. Mit Chiliflocken und Gemüsefond vermengen. Frühlingszwiebel in dünne Ringe schneiden. Käse reiben. Frühlingszwiebel und 150 g von dem Käse hinzufügen und vermengen. Füllung gleichmäßig auf dem Filoteig verteilen. Ein neues Filoblatt darüberlegen, mit Butter bestreichen und ein weiteres Blatt hinzufügen, zusammendrücken und erneut mit Butter bestreichen. Den Prozess fortfahren, bis alle Blätter aufgebraucht sind. Baklava in vier gleich große Quadrate schneiden, mit dem restlichen Käse bestreuen und ca. 20-25 Minuten im Backofen backen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.