

Herbstsalat mit glasiertem Halloumi und Nuss-Baklava

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	Pfeffer

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, Pfeffer

Für das Nuss-Baklava:

250 g Filoteig, 7 Blätter	1 große Frühlingszwiebel	200 g Gruyère
65 g Butter	200 ml Gemüfefond	250 g gemischte Nusskerne
2 EL geräuch. Chiliflocken	1 EL Knoblauchpulver	

Für den Salat: 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: 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 3-4 Minuten grillen und am Ende mit Ahornsirup einpinseln.

Für das Nuss-Baklava: 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 Gemüfefond 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 20-25 Minuten im Backofen backen.

Beth Steger am 03. Januar 2025