

Halloumi gegrillt mit Salat von Spargel, Oliven, Mandeln

Für 4 Personen

12 Mandeln, geschält	2 Bund grüner Spargel	Salz
Zucker	2 rote Zwiebeln	80 ml Weißweinessig
1 Bio-Zitrone	5 EL Olivenöl	10 grüne Oliven, entkernt
10 schwarze Oliven	400 g Halloumi (Grillkäse)	

Die Mandeln in einer kleinen Schüssel mit Wasser einweichen bzw. quellen lassen.

Grünen Spargel waschen, das untere Drittel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Spargelstangen bis zur weiteren Verwendung in ein feuchtes, sauberes Geschirrtuch einwickeln.

Die Spargelschalen in einen Topf geben, so viel Wasser angießen, dass die Schalen gut bedeckt sind. Etwas Salz und Zucker zugeben und aufkochen, ca. 5 Minuten köcheln lassen.

Dann den Topf vom Herd ziehen und die Schalen 15 Minuten im Sud ziehen lassen.

Anschließend durch ein Sieb passieren und den Sud wieder in den Topf geben. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Scheiben schneiden.

Weißweinessig mit nahezu der gleichen Menge Wasser in einen Topf geben, die Mischung sollte angenehm sauer schmecken. Dann mit Salz und Zucker pikant abschmecken. Die Zwiebelscheiben zugeben, aufkochen. Dann den Topf vom Herd ziehen und die Zwiebelscheiben darin auskühlen lassen.

Die Zitrone heiß abwaschen und die Schale abreiben, den Saft auspressen.

Den Spargel längs vierteln und in 3-4 cm große Stücke schneiden.

Den Spargelsud erneut aufkochen, die Spargelstücke darin kurz (ca. 2-3 Minuten) blanchieren, herausnehmen und in eine Schüssel geben.

Spargel noch warm mit Salz, Zucker, etwas Abrieb und Saft der Zitrone und 3 EL Olivenöl marinieren.

Gequollene Mandeln abgießen und grob hacken.

Die Oliven grob hacken oder längs vierteln.

Den Halloumi in Scheiben schneiden, mit Rest Olivenöl bepinseln und auf dem Grill oder in einer Grillpfanne von beiden Seiten kurz rösten.

Eingelegte Zwiebeln aus dem Sud nehmen, abtropfen und mit den Mandeln und Oliven unter den Spargel mischen, abschmecken.

Spargelsalat und gegrillten Käse anrichten.

Jacqueline Amirfallah am 24. Mai 2023