

Vegetarisches Himmel un Ääd

Für zwei Personen

Für den Kartoffelstampf:

250 g Kartoffeln	100 ml Olivenöl	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Kartoffel-Blöcke:

100 g Kartoffeln	20 g Mehl	Öl
------------------	-----------	----

Für Äpfel und Zwiebeln:

2 säuerliche Äpfel	1 große Gemüsezwiebel	1 Flocke Butter
2 Zweige Thymian	50 g Mehl	Selleriepulver
Zwiebelpulver	Paprikapulver	Chiliflocken (scharf)
Öl		

Für den Halloumi:

1 Ei	200 g Halloumi-Käse	30 g scharfer Senf
Pankomehl	geräuchertes Paprikapulver	

Für die Sauce:

1 Zwiebel	50 ml süße Sahne	50 ml Gemüsefond
30 g mittelscharfer Senf	Öl	Salz
Pfeffer		

Für die Garnitur:

1 Zweig Thymian

Für den Kartoffelstampf: Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen. Kartoffeln mit Olivenöl und Muskatnuss zu einem Stampf verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Kartoffel-Blöcke: Kartoffeln schälen und in Blockform schneiden. Diese Blöcke in möglichst dünne und lange Streifen schneiden. Öl in einem großen Topf erhitzen und die Streifen darin goldbraun backen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und etwas salzen.

Für Äpfel und Zwiebeln: Thymian abrausen, trockenwedeln und etwas davon fein hacken. Mehl, Selleriepulver, Zwiebelpulver und Paprikapulver zu einer Mehl-Gewürzmischung vermischen. Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in dicke Ringe schneiden. Zwiebeln abziehen und auch in dicke Ringe schneiden. Zwiebelringe mit Chiliflocken und Äpfel mit gehacktem Thymian bestreuen und anschließend in der Mehl-Gewürzmischung wenden. Bei mäßiger Hitze in Öl anbraten und Thymianzweige dazugeben. Eine Flocke Butter dazugeben und die Ringe durchbraten lassen.

Für den Halloumi: Halloumi in Scheiben schneiden und diese erst mit geräuchertem Paprikapulver würzen, dann mit scharfem Senf bestreichen, in der Mehlmischung wälzen und in Ei und mit Pankomehl panieren. In Öl anbraten. Auch hier eine Flocke Butter für den Geschmack dazugeben.

Für die Sauce: Zwiebel abziehen, klein schneiden und anschwitzen. Fond, Senf und Sahne dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur: Thymian abrausen und trockenwedeln. Stampf anrichten, Äpfel und Zwiebeln darauf stapeln, den halbierten Halloumi dazulegen und alles mit der Sauce überziehen. Mit Thymian garnieren. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Tina Rass am 22. April 2021