

Feta im Speckmantel, Portwein, Couscous-Salat, Joghurt

Für zwei Personen

Für die Feta-Spieße:

| | | |
|-----------------|------------------|-----------------------|
| 150 g Feta | 8 Scheiben Bacon | 1 große, rote Zwiebel |
| 1 Knoblauchzehe | 2 Zweige Thymian | 2 EL Olivenöl |
| Pfeffer | | |

Für die Reduktion:

| | | |
|-----------------|------------------|-------------|
| 100 ml Portwein | 100 ml Balsamico | 50 g Zucker |
|-----------------|------------------|-------------|

Für Couscous-Salat:

| | | |
|------------------------|-----------------------|-----------------|
| 100 g Couscous | ½ Bund Frühlingslauch | ½ Zitrone |
| 200 g Granatapfelkerne | 100 g Walnüsse | 100 ml Olivenöl |
| 100 ml Gemüsefond | ½ Bund Minze | 1 EL Cumin |
| Salz | Pfeffer | |

Für den Minz-Joghurt:

| | | |
|-----------|--------------------|------------------------|
| 1 Limette | 150 g Naturjoghurt | 3 Stiele frische Minze |
| Salz | | |

Für die Feta-Spieße:

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, mit Pfeffer würzen.

Für die Reduktion:

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:

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, kleinschneiden. Walnüsse klein hacken. Frühlingslauch putzen, vom Strunk befreien und in Ringe schneiden. Zitrone halbieren, auspressen, Saft auffangen.

Granatapfelkerne zusammen mit Couscous, Zitronensaft, Walnüssen, Minze, Lauch, Cumin, Öl, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und anmachen. Abschmecken und im Glas anrichten.

Für den Minz-Joghurt:

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.

Julia Haßfeld am 25. August 2020