

Gefüllte Weinblätter mit Peperoni und Gurken-Joghurt

Für zwei Personen

Für die Weinblätter:

100 g Weinblätter in Salzlake	75 g Langkornreis	1 Schalotte
1 Zitrone	25 g Korinthen	1 EL Tomatenmark
$\frac{1}{2}$ Bd. Dill	$\frac{1}{2}$ Bd. glatte Petersilie	2 Zweige Minze
$\frac{1}{2}$ TL Zimt	$\frac{1}{2}$ TL edels. Paprikapulver	1 Prise gemahl. Piment
3 Gewürznelken	50 ml Olivenöl	Salz

Für die gegrillten Peperoni:

130 g grüne, milde Peperoni	1 Knoblauchzehe	1 Zitrone
50 g krümeliger Ziegenkäse	1 TL scharfes Paprikapulver	6 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Gurken-Joghurt:

125 g griech. Joghurt	$\frac{1}{2}$ Salatgurke	2 Zweige Minze
1 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

2 Zweige Dill	1 Zweig Minze
---------------	---------------

Für die Weinblätter:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Salzwasser zum Kochen bringen und Reis mit Gewürznelken ca. 15 Minuten kochen, danach abgießen. Korinthen kurz in Wasser einweichen und grob hacken. Schalotte abziehen und fein würfeln. Dill, Petersilie, und Minze abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Reis mit Kräutern, Zimt, Paprikapulver, Korinthen und Piment vermengen. Gewürznelken entfernen. Etwa die Hälfte des Olivenöls untermischen.

Abgetropftes Weinblatt vor sich legen: unterer Stiel und Blattunterseite sollte nach oben zeigen. Stiel mit einem scharfen Messer entfernen.

Füllung mit einem Teelöffel auf das untere Drittel des Blattes setzen, Seiten einschlagen und Blatte aufrollen. Wasser aufkochen. Zitrone waschen, halbieren und den Saft auspressen.

Gefüllte Weinblätter in einen mit Olivenöl ausgepinselten Topf legen.

Alles mit restlichem Olivenöl begießen. Reichlich kochendes Wasser darüber geben, salzen und mit dem Zitronensaft säuern. Weinblätter beschweren, damit sie sich nicht öffnen. Ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen, dann aus dem Sud herausnehmen.

Für die gegrillten Peperoni:

Peperoni in eine geölte Auflaufform legen. Knoblauch abziehen und in eine Schüssel pressen. Zitrone waschen, halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Knoblauch mit Zitronensaft, Paprikapulver, Salz, Pfeffer und klein gekrümelmtem Ziegenkäse vermengen. Masse über die Peperoni geben und alles im Ofen ca. 15 Minuten grillen.

Für den Gurken-Joghurt:

Gurke waschen, grob schälen und halbieren. Entkernen und anschließend grob raspeln. In einem Sieb salzen und ziehen lassen. Kurz ausdrücken. Mit dem Joghurt verrühren. Minze abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Minze unterrühren und Joghurt mit Salz, Pfeffer und Olivenöl abschmecken.

Für die Garnitur:

Dill und Minze abbrausen, trockenwedeln und Gericht damit garnieren.

Katharina Erbsmann am 02. August 2022