

Halbgefrorener Joghurt, Grilltomaten, Gurken-Salat

Für zwei Personen

Für den Joghurt:

500 g griech. Joghurt 1 Zitrone, davon Abrieb $\frac{1}{2}$ TL Piment d'Espelette
Salz Pfeffer

Für die Grilltomaten:

250 g Kirschtomaten 3 Knoblauchzehen 1 Zitrone, davon Zesten
1 Prise Kreuzkümmel 4 Zweige Thymian 4 Zweige Oregano
1 Prise Salzflöcken 1 Prise Puderzucker 1 Prise Zucker
3 EL Olivenöl Pfeffer

Für Gurkensalat:

1 Salatgurke 60 g griech. Joghurt, 10% Salzflöcken, Pfeffer

Für das Topping:

250 g Pistazien 125 g Mandeln 250 g getrock. Kokosnuss
125 g heller Sesam 75 g Kreuzkümmelsamen 75 g Koriandersamen
1 EL Salz

Für den Joghurt:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Eismaschine vorkühlen.

Zitronenschale abreiben und mit Joghurt und Piment d'Espelette verrühren, dann mit Salz und Pfeffer würzen. Alles ordentlich verrühren und in die Eismaschine geben, bis es halb gefroren ist.

Für die Grilltomaten:

Zitronenschale in Streifen abziehen. Knoblauch abziehen und klein schneiden. Thymian und Oregano hacken und mit Tomaten, Knoblauch, Öl, Kreuzkümmel, Zucker, Puderzucker, Zitronenstreifen, Salz und Pfeffer vermischen. In einer Form 20 Minuten im Ofen rösten. Backofen auf Grill umstellen und weitere 6-8 Minuten grillen.

Für Gurkensalat:

Gurke schälen, kleinschneiden, salzen und pfeffern. Flüssigkeit abgießen und mit Joghurt vermischen.

Für das Topping:

Um das Dukkah herzustellen Pistazien und Mandeln in einer Pfanne anrösten und anschließend mahlen. Sesam, Koriandersamen und Kreuzkümmel in einer Pfanne rösten. Alle Zutaten mit Kokosnuss vermischen und Salz untermischen.

Ivan Chlumsky am 04. August 2023