



GEGRILLTER KÜRBIS AUF DINKEL MIT GRANATAPFELDRESSING UND KRÄUTER-GEISSENFRISCHKÄSE

4 PERSONEN

ZUTATEN


GRANATAPFELDRESSING

-  0,6 dl *Olivenöl, extra vergine
- 1 El *Granatapfelsirup
- 1 *Knoblauchzehe, gehackt
- ½ Bund *Minze, Blätter gezupft, fein gehackt
- ½ Bund *Petersilie, glattblättrig, gezupft, fein gehackt
-  *Chili-Flocken, zum Abschmecken
- Fleur de Sel
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

GEGRILLTER KÜRBIS

- 1 Hokkaido-Kürbis, ca. 1 kg, mit der Schale geachtelt
- 8 Schalotten, geschält, halbiert
- 4 Randen, klein, gekocht, geschält, geviertelt
- 250 g Dinkel, gekocht
- Bratbutter
- Fleur de Sel
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

KRÄUTER-GEISSENFRISCHKÄSE

- 2 Geissenfrischkäse, halbiert
- 4 El Gartenkräuter, gehackt, z. B. Minze, Petersilie, Maggikraut, Estragon
- Olivenöl
-  Wenig Pfefferkörner Rot

Garnitur

- 1 Granatapfel, entkernt
- Minzeblätter
- Petersilienblätter
- Maggia-Pfeffer

ZUBEREITUNG

GRANATAPFELDRESSING

Die *Zutaten zu einem Dressing verrühren. Mit Fleur de Sel und Pfeffer abschmecken.

KRÄUTER-GEISSENFRISCHKÄSE

Die Geissenkäse mit frischen Kräutern und roten Pfefferkörnern bedecken. Mit Olivenöl nappieren und 30 Minuten marinieren.

GEGRILLTER KÜRBIS

Die Kürbisschnitze beidseitig in Bratbutter goldbraun braten. Die Schalotten in der gleichen Pfanne karamellisieren. Die Randen-Schnitze separat in heisser Bratbutter erwärmen. Den Dinkel ebenfalls separat in heisser Bratbutter erwärmen. Die Gemüse und den Dinkel mit Salz und Pfeffer würzen.

Rezept von Eckehard Brummund



ANRICHTEN

Den Dinkel, den Kürbis, die Randen und die Schalotten portionenweise mit je einem halben Geissenfrischkäse auf vorgewärmte Teller anrichten. Mit dem Granatapfeldressing nappieren. Mit den Granatapfelkernen, den Kräutern und dem Maggia-Pfeffer garnieren.