

Halloumi-Spieße mit Rind und Gemüse

Zutaten Spieße (für 4 Personen):

- 400 g Halloumi
- 400 g Rumpsteak
- 1 rote Paprika
- 1 kleine Zucchini
- 2 Schalotten
- 2 Köpfe von Champignons
- 2 EL Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zweig Rosmarin
- Salz
- Pfeffer

Halloumi und Rumpsteak in größere Würfel schneiden. Paprika, Zucchini, Schalotten und Champignons putzen und ebenfalls in mundgerechte Stücke schneiden. Bei den Champignons wird der Stiel entfernt. Rosmarin klein hacken. Alle Zutaten - außer das Fleisch - in eine Schüssel geben und mit Rosmarin, Knoblauch, Olivenöl, Salz und Pfeffer marinieren. Zwei Stunden abgedeckt durchziehen lassen. Nun das Fleisch würzen und abwechselnd mit dem Gemüse und dem Käse auf die Spieße stecken. Auf dem heißen Grill etwa zehn Minuten grillen.

Zutaten orientalischen Gnocchi (für 4 Personen):

- 500 g frische Gnocchi
- 1 Apfel
- 8 Aprikosen
- 2 Schalotten
- 100 g brauner Zucker
- 100 ml Sherry-Essig
- 5 EL Currypulver
- 1 daumendickes Stück frischer Ingwer
- 2 Bund Frühlingszwiebeln
- 2 Chilischoten
- 3 EL Rapsöl
- 3 EL Erdnussbutter
- 3 EL gehackte Cashewkerne
- 300 ml Gemüsefond
- Kartoffelstärke
- Salz
- Cayenne-Pfeffer
- Butterflocke

Den Apfel, die Aprikosen und die Schalotten in feine Würfel schneiden. Die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Die Chilischoten und den Ingwer in feinste Würfel hacken. Die Zutaten - außer der Frühlingszwiebeln und der Chilischoten - in einen Topf geben. Rohrzucker und Essig dazugeben und erst dann den Topf auf den Herd stellen. Mit 2 EL Curry würzen. Das Ganze so lange auf dem Herd köcheln lassen, bis der Fond verkocht ist. Mit Salz und Cayenne-Pfeffer abschmecken.

In einer Pfanne die Frühlingszwiebeln und die Chilischote in Rapsöl anbraten, mit dem restlichen Currypulver abschmecken

und den Gemüsefond angießen. Die Mischung 4 Minuten kochen lassen. Die Soße mit der angerührten Stärke abbinden. Die Obst-Schalotten-Mischung dazugeben und alles einmal aufkochen lassen. Mit den angerösteten Cashewkernen und der Erdnussbutter vollenden. Gnocchis in Rapsöl anbraten und eine Butterflocke dazugeben. Und im Anschluss für etwa 4 Minuten in der Soße ziehen lassen.

Sendung/Quelle: NDR 1 Radio MV

Letzter Sendetermin: 20.05.2018

Koch/Köchin: Lars Degner

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen