

Frisch gekocht
Dienstag, 14. Juni 2016



Rezept von Alexander Frankhauser

**Lauwarm geräucherter Saibling mit
gegrilltem Halloumi im Zucchini- und
Paprikagemüse**

20 Minuten/leicht



Zutaten für 4 Personen

4 Saiblinge, 4 Zweige Rosmarin, 4 Zweige Thymian, 4 Knoblauchzehen, Kirschholzspäne zum Räuchern, Salz, Pfeffer, 300 g Halloumi-Käse, 3 Zucchini (in Scheiben geschnitten), 1 gelber Paprika, 1 roter Paprika, 1 grüner Paprika, 1 gehackte Zwiebel, 2 Knoblauchzehen (gehackt), 2 Zweige Rosmarin, Saft von 1 Zitrone, 1 EL Zucker, Olivenöl.

Zubereitung

Die Saiblinge mit Salz und Pfeffer würzen und mit Rosmarin, Thymian und Knoblauch füllen. Im Smoker ca. 30 Minuten lauwarm räuchern. Für das spezielle Raucharoma Kirschholzspäne zugeben.

Den Halloumi in 8 Stücke schneiden. Jeweils mit 2 Scheiben Zucchini umwickeln und am Grill beidseitig grillen.

Die 3 Paprikaschoten gleichmäßig schneiden und mit der gehackten Zwiebel und dem gehackten Knoblauch in etwas Olivenöl bissfest garen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker, gerebeltem Rosmarin sowie Zitronensaft abschmecken.

Die Saiblinge mit dem Paprikagemüse und dem gegrillten Halloumi auf Tellern anrichten.