

Schmeckt perfekt



Rezept von Paul Ivic

Gebratener Romanasalat an Kräuter-Hummus

1 Stunde/ aufwendig



Zutaten für 4 Personen

Für das Hummus: 1 TL gelbe Currypaste, 1 rote Zwiebel, 1 TL Kreuzkümmel (ganze Körner), 350 g Kichererbsen (eingeweicht), Rosmarin, Lorbeerblatt, 1 Knoblauchzehe, Saft und geriebene Schale von 1 Zitrone (unbehandelt), 120 g Tahin-Paste (Sesampaste), 6 EL Olivenöl, 1 Bund Petersilie, 1 Bund Kerbel.

Für den Salat: 4 Römersalatherzen, 4 EL Sesamöl, Meersalz, Pfeffer. Für die Marinade: 2 EL Paradieser-Essig (z. B. von Göllés), ½ Vanilleschote, 4 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer.

Außerdem: gehobelter Parmesan, Oliven, Anis-Ysop-Blüten.

Zubereitung

Für das Hummus bei der Verwendung von getrockneten Kichererbsen diese zum Quellen über Nacht in Wasser legen. Am nächsten Tag das Wasser abgießen. Die eingeweichten Kichererbsen mit frischem Wasser bedeckt mit Rosmarin und Lorbeerblatt ca. 40 Minuten in einem Topf köcheln. Einen kleinen Teil der Kichererbsen beiseite stellen. Knoblauch und Zwiebel schälen und schneiden, dann in Olivenöl anschwitzen. Grob geschnittene Petersilie, Kerbel, Kreuzkümmel und Currypaste hinzufügen und nochmals kurz mitrösten. Mit den Kichererbsen, Tahin-Paste, Zitronensaft und etwas Zitronenschale fein mixen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und eventuell durch ein feines Sieb streichen. Für die Marinade die Vanilleschote halbieren und das ausgekrazte Mark mit Öl und Essig verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die restlichen Kichererbsen schälen. Die Salatherzen sechsteln und in heißem Sesamöl beidseitig anbraten, die Kichererbsen zugeben. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Salatstücke und Kichererbsen auf dem Hummus anrichten. Mit der vorbereiteten Marinade beträufeln und mit Parmesanspänen, Oliven und Anis-Ysop-Blüten garnieren.