

## GEFÜLLTE CALAMARI im Kaninchen gegrillt

### Zutaten für 8 Portionen

1 mittelgroße rote Zwiebel, gehackt  
40 g Butter  
300 g Blattspinat, blanchiert,  
ausgedrückt  
Salz  
8 Calamari, ausgelöst, geputzt  
8 Bauchlappen von Kaninchen

pikantes Knoblauchöl

Bindfaden

### Zubereitung

Die rote Zwiebel in Butter anschwitzen, Blattspinat zugeben und salzen. Masse in die Calamari füllen und mit pikantem Knoblauchöl bepinseln.

In die Bauchlappen beidseitig Rauten einritzen und ebenfalls mit dem pikanten Knoblauchöl bepinseln.

Calamari darin einschlagen, mit Bindfaden fixieren und langsam grillen. Während des Grillens immer wieder mit pikantem Knoblauchöl bestreichen.





## HALLOUMISPIESSE mit Zwetschken

### Zubereitung

Die Halloumi in gleichmäßige Würfel schneiden. Orangensaft in einem kleinen Topf mit der Orangenmarmelade vermengen, mit einem kräftigen Schuss Zitronensaft sowie wenig Muskatnuss aromatisieren und langsam aufkochen. Vom Herd nehmen und über die Halloumiwürfel gießen. Mindestens 2–3 Stunden marinieren. Währenddessen ab und zu wenden.

Dann abwechselnd mit den Weintrauben und den Zwetschken auf Spießchen stecken. Mit etwas flüssiger Butter oder Pflanzenöl bestreichen und bei nicht zu großer Hitze langsam grillen. Mit frischem Salat und knusprigem Weißbrot auftragen.

### Tipp

Statt Weintrauben und Zwetschken können zum Beispiel auch Zucchini verwendet werden.

### Zutaten für 6 Portionen

2 Pkg. Halloumi (türkisch-griechischer würziger Käse aus Kuh-, Schaf- und/oder Ziegenmilch)  
50 ml Orangensaft  
2–3 EL Orangenmarmelade  
Zitronensaft  
Muskatnuss, gerieben  
6–12 Weintrauben  
6–12 Zwetschken, entkernt

flüssige Butter oder Pflanzenöl  
zum Bestreichen

## BLINIS

### Zutaten für 4 Portionen

2 große Erdäpfel  
80–100 g Butter, flüssig  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
Muskatnuss, gerieben  
2–3 Eier  
Olivenöl zum Braten

### Zubereitung

Erdäpfel in der Schale weich kochen. Schälen und ca. 5 Minuten im 70 °C vorgeheizten Backrohr ausdämpfen lassen. Die Erdäpfel pressen und die Butter hinzufügen. So lange rühren, bis sich die Butter untergemischt hat. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Die Eier trennen, das Eiklar zu Schnee aufschlagen und die Eidotter unter die Erdäpfelmasse rühren; den fertig geschlagenen Schnee unterheben. Olivenöl auf die Grillplatte geben, jeweils 1 EL der Masse daraufgießen und auf beiden Seiten goldbraun grillen.

### Tipp

Ein bisschen Sauerrahm und eventuell Kaviar machen sich als Dekoration ausgezeichnet und schmecken noch dazu ganz köstlich.

