



## Schweinebauch und Halloumi vom Grill

Rezept von Carsten Goms

### Zutaten (für 6 bis 8 Portionen)

#### Für den Schweinebauch/Halloumi

wahlweise 2 kg Schweinebauch, ladenfertig (ohne Knochen und Knorpel)  
oder 750 g Halloumi  
1 Bund Majoran  
1 Bund Thymian  
1 Bund Petersilie  
Rapsöl zum Einreiben  
1 EL Fleur de Sel  
Fermentierter Pfeffer  
1 Gemüsezwiebel

#### Für den Salat

1 Kopf Eisberg- oder die entsprechende Menge Romanasalat  
1 rote Paprika  
1 gelbe Paprika

#### Für die Balsamico-Himbeer-Vinaigrette

100 ml Rapsöl  
40 ml Balsamico Bianco  
200 g Himbeeren  
1 TL Senf  
2 EL Honig

### Zubereitung

Die Schwarte des Schweinebauchs mit kleinen Quadraten einschneiden. Das Fleisch darf auch leicht unter der Schwarte eingeschnitten werden, so nimmt es die Kräutraromen besser auf. Der Halloumi bedarf keiner Vorbereitung – er kann im Ganzen gegrillt werden. Die Kräuterblätter nun vom Stiel entfernen und sehr fein schneiden oder hacken. Den Pfeffer ebenfalls hacken. Mit den gehackten Kräutern, dem Pfeffer, Rapsöl und Fleur de Sel eine cremige Marinade herstellen und das Fleisch damit einreiben. Die Gemüsezwiebel schälen, halbieren und in Streifen schneiden.

Den Grill auf eine indirekte Temperatur von 140 Grad einstellen. Die Zwiebelstreifen als Bett in einen hitzebeständigen Behälter geben, den Bauch darauf legen und für circa 60 Minuten im indirekten Bereich backen, bzw. bis eine Kerntemperatur von circa 70 Grad erreicht ist. Den Schweinebauch immer mal wieder mit der herausgelaufenen Flüssigkeit in der Schale bepinseln. So wird er würziger und die Schwarte am Ende krosser.

Für den Salat den Eisberg- bzw. Romanasalat halbieren. Im direkten Grill-Bereich die flachen Seiten der halbierten Salatköpfe scharf angrillen, bis Röstaromen entstehen. Die rote und gelbe Paprika vom Kerngehäuse befreien und in feine Streifen schneiden.

Für die Vinaigrette alle Zutaten bis auf die Himbeeren zu einer homogenen Flüssigkeit miteinander verrühren. Die Himbeeren anschließend dazugeben und mit verrühren. Die Größe der Fruchtstücke in der Vinaigrette kann je nach Geschmack variiert werden. Über den Salat geben und vermengen.

Zum Schluss den Bauch in circa vier Zentimeter grobe Würfel schneiden und über den Salat verteilen, bzw. den gegrillten Halloumi in Würfel schneiden und über den Salat geben.