

Karfiol aus dem Smoker mit Labneh

70–100 Min

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

2 Stk.	Karfiol, mit Strunk und Blättern
1 EL	Olivenöl
1 EL	Butter, geschmolzen
1 EL	Grill Gemüse
1 Prise	Meersalz jodiert grob

Für das Labneh

500 g	Griechisches Joghurt
1 EL	Olivenöl
1 EL	Zitronensaft
1 EL	Sesam, geröstest
1 TL	Sumach (optional)
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 TL	Thymian gerebelt
1 TL	Oregano gerebelt
1 TL	Koriander gemahlen

Zubereitung

1. Joghurt mit Salz vermengen.
2. Ein Sieb mit einem Mulltuch auslegen und das Joghurt hineingeben.
3. Im Kühlschrank für ca. 12 Stunden abtropfen lassen.
4. Ausdrücken, auf einen Teller legen und mit Olivenöl und Zitronensaft beträufeln.
5. Mit Gewürzen und Sesam bestreuen.
6. Die Karfiolköpfe von der Hälfte der Blätter befreien, ohne dabei den Strunk zu entfernen.
7. Beide in heißem Salzwasser für 10 Minuten blanchieren.
8. Trocken tupfen und mit Kotányi Grillgemüse und Olivenöl einreiben.
9. Den Karfiol in eine große Pfanne setzen und im Smoker bei 150 °C ca. eine Stunde smoken. Zwischendurch immer wieder mit Olivenöl und Butter beträufeln.