Dass dieses „Rezept“ entstand, hat mir insgesamt vier Dingen zu tun. Erstens sollte angegrillt werden, und schnöde Grillwurst ging nicht. Zweitens beginnt bei uns die Spargelsaison IMMER mit der grünen Variante. Drittens wollte ich mal wieder Halloumi probieren, diesen extrem haltbar gemachten Festkäse, den man so schön braten und grillen kann. Und viertens hatte ein griechischer Freund bei seinem letzten Besuch ein ordentliches Beutelchen voll mit getrocknetem, wilden Oregano aus seiner Heimat mitgebracht. Was soll ich sagen: Da fehlte dann nur noch der schöne griechische Volljoghurt...

Die Zutaten:

2 Stücke Halloumi à 125~150 g
600 g Grüner Spargel
150 g griechischer Volljoghurt
mehrere EL getrockneter Oregano
1 Knoblauchzehe
bestes griechisches Olivenöl
Zitronenspritzer, Salz, Pfeffer

Die Produkte:

Mit dem **Halloumi** ist das so eine Sache – es gibt gute und Radiergummis. Ein guter Halloumi ist mindestens so teuer wie die entsprechende Menge Rindersteak. Die Qualität misst sich einerseits daran, in welchen Anteilen Schafs-, Ziegen- und Kuhmilch drin sind. Am aromatischsten ist die Variante aus Schafsmilch mit einem Schuss Ziege. So wird er auf Zypern hergestellt, wo sich in den letzten Jahren eine echte Halloumi-Industrie gebildet hat, die sehr darauf bedacht ist, die traditionelle Herstellung zu pflegen. Und diese Tradition weist bis in die altägyptische Zeit zurück, wo man Milch schon mit Lab und Salz haltbar gemacht wird. Weil dieser Käse, der beim Grillen und Braten fest bleibt, so haltbar war, gehörte er zum Proviant jeder ordentlichen Karawane.

Grüner Spargel wird hierzulande ab etwa Anfang April fast überall angeboten; allerdings kommt er dann vorwiegend aus Übersee (Mexiko, Peru) oder aus den Gewächshäusern oder Tunneln auf beheizten Feldern in Deutschland und den Niederlanden. Das muss man wissen, wenn man die Ökologie beim Zubereiten saisonaler Gemüse achten will. Das Gute am grünen Spargel ist, dass er die ganze Saison über gleichmäßig lecker ist und dass er in Zubereitung

sehr viel robuster ist als sein weißer, feiner Bruder. Weil weniger abgeschält wird, braucht man von den grünen Stangen übrigens weniger als vom weißen Spargel.

Kommen wir zum **Oregano**, dem Hauptdarsteller in diesem Gericht. Fein raus ist, wer griechische Freunde mit Verbindungen ins Heimatland hat. Denn selbst wenn es sich um Städter handelt, haben sie meist Verwandte auf dem Land und bringen deshalb von jeder Reise mindestens getrocknete Kräuter und oft auch dieses herrliche griechische Olivenöl samt Kalamata-Oliven mit. In Griechenland wachsen zwei Sorten Oregano fast überall wild und in rauen Mengen. Das Besondere an der griechischen Version – im Gegensatz zu wildem Oregano aus Italien – ist seine pfeffrige Note und seine Schärfe. Deshalb funktioniert die Oregano-Creme eigentlich nur mit griechischem Kraut. Wer also keine griechischen Freunde hat, braucht eine andere Quelle. Was zypriotischen Halloumi, griechischen Joghurt und Olivenöl angeht, kann ich **Polichronidis**, den hellenischen Groß- und Einzelhändler an der Volksgartenstraße dringend empfehlen. Und Gerüchten zufolge soll es ab etwa Januar, Februar oft auch größere Plastikbeutel mit wildem Oregano dort geben... Übrigens: Besonders fein wird die Creme, wenn du zufällig eine nennenswerte Menge getrockneter Oregano-Blüten bekommst – was mir noch nicht gelungen ist.

Die Zubereitung:

Sowohl der Spargel, als auch der/die/das Halloumi werden vor der Grillung mariniert. Und zwar auf fast identische Weise. Beim grünen Spargel solltest du das holzige Ende großzügig abschneiden und etwa das untere Drittel knapp schälen. Halloumi kommt in Stücken, die etwa so groß sind wie ein Kartenspiel und doppelt daumendick; halbiere die Stücke quer, weil sie in dieser Höhe besser zu grillen sind. Rühr als erstes in einer Schale ungefähr zwei Schnapsgläser voll Olivenöl mit einem knappen EL(!) Oregano an; salze die Sache sanft und dreh ein bisschen schwarzen Pfeffer dazu. Lass den Mix ein wenig stehen. Gib den Spargel in eine längliche Auflaufform und begieße die Stangen mit dem Würzöl. Tu die Halloumi-Scheiben auf einen flachen Teller, beträufle sie mit ein bisschen Zitronensaft (von oben und unten) und bepinsele sie dann mit dem Oregano-Öl.

Der Festkäse ist nach – sagen wir – 20 Minuten fertig zum Grillen, der Spargel auch. Die Stangen kommen mitsamt der Marinade und einigen Krümeln grobem Meersalz in Alufolie. Jetzt geht's an die Oregano-Creme. Und zwar rührst du den Joghurt in einer Schale glatt und kippst erst einmal den Rest vom Würzöl dazu. Gib ein paar Spritzer Zitronensaft, ein wenig

Salz und ein bisschen schwarzen Pfeffer aus der Mühe dazu. Und dann rührst du mindestens einen EL Oregano sorgfältig hinein – es dürfen auch 2 EL werden. Damit die Sache cremig wird, schlägst du sie eine Weile mit einer Gabel durch. Wichtig: Das geht nur mit Joghurt, der wenigstens 10% Fett hat!

Der Grill darf ruhig recht heiß sein. Der eingewickelte Spargel braucht je nach Temperatur und Lage zwischen ungefähr 10 und 15 Minuten. Ob er gut ist, kannst du von außen testen, indem du von oben mit einem Holzspieß ins Paket stichst – geht es widerstandslos durch, ist der Spargel gar. Die Halloumi-Scheiben grillst du nach Augenmaß und ungefähr 2, 3 Minuten pro Seite. Dreh sie beim Umdrehen jeweils um 90° ... wegen dem „Branding“ ... Konkret: Beginn mit dem Halloumi ungefähr 5 Minuten nach dem Spargel, den du ja, wenn er fertig ist, in die hitzefreie Zone ziehen oder ganz vom Grill nehmen kannst; in der Folie bleibt er locker zehn Minuten warm genug. Außerdem ist man ja in Griechenland eher lauwarm als heiß. Von der Oregano-Creme haut sich dann jeder Mitesser einen Schlag auf den Teller. Eventuell muss der Spargel nachgesalzen werden, der Halloumi sicher nicht, der ist ja von Hause aus salzig.