

Couscous-Salat mit gebratenen Garnelen und Safran-Soße

Für zwei Personen

Für den Couscous-Salat:

175 g Couscous	2 Frühlingszwiebeln	2 große Strauchtomaten
1 Salatgurke	1 Bund glatte Petersilie	$\frac{1}{2}$ Bund Minze
1 EL Paprikamark	3 EL Tomatenmark	3 EL Olivenöl
$\frac{1}{2}$ TL Kreuzkümmel	200 ml Gemüsefond	2 g Chiliflocken
Zucker, Salz, Pfeffer		

Für die Scampi:

4 große Garnelen	1 Knoblauchzehe	5 Zweige Rosmarin
1 EL Rapsöl	Zucker, Salz, Pfeffer	

Für die Safransauce:

1 TL Safranfäden	1 Ei	1 Zitrone
50 ml Milch, 3,5 %	50 g Sahne	20 g Puderzucker
Salz, Pfeffer		

Für den Couscous-Salat den Gemüsefond aufkochen, über den Couscous gießen und diesen zehn Minuten ziehen lassen. In der Zwischenzeit die Gurke und die Tomate schälen und fein würfeln, die Frühlingszwiebel waschen und in Scheiben schneiden. Die Minze und Petersilie waschen, abtrocknen und fein hacken. Anschließend das Tomatenmark zusammen mit dem Paprikamark und etwas Olivenöl zum Couscous geben und gut durchmengen. Die Frühlingszwiebel sowie die Tomaten- und Gurkenwürfel und die gehackten Kräuter ebenfalls unterheben. Den Couscous-Salat mit Chiliflocken und Kreuzkümmel würzen und zuletzt mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Die Garnelen aus der Schale lösen, entdarmen, abspülen und trocken tupfen. Die Knoblauchzehe abziehen und in feine Scheiben schneiden. Dann das Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Garnelen darin bei mittlerer Hitze für circa fünf Minuten von allen Seiten anbraten. Den Knoblauch und einige Rosmarinzweige am Ende kurz mitbraten und die Garnelen mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzen. Anschließend die Garnelen aus der Pfanne nehmen. Für die Sauce die Milch mit Sahne und Puderzucker glattrühren und ein verquirltes Ei dazugeben. Die Mischung in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen, damit das Ei nicht stockt. Die Schale der Zitrone abreiben, den Saft pressen. Die Safranfäden in die Sauce geben und das Ganze mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken. Zum Anrichten die warme Safransauce in die Mitte von zwei Tellern geben und die Garnelen darauf anrichten. Den Couscous um die Garnelen herum verteilen und mit dem Zitronenabrieb garniert servieren.

Erdal Yegin am 17. November 2014