

# Garnelen marokkanisch, scharfe Joghurt-Soße, Couscous

## Für zwei Personen

### Für die Garnelen:

8 Riesengarnelen	2 Knoblauchzehen	1 Orange
3 cm Ingwer	$\frac{1}{2}$ TL edelsüßes Paprikapulver	1 g Safranfäden
10 ml Olivenöl	Salz	

### Für den Couscous:

150 g Couscous	2 Stangen Frühlingszwiebeln	1 Gurke
5 entsteinte Datteln	1 Orange	3 cm Ingwer
1 Zitrone	1 Granatapfel	100 g gesalzene Cashew-Nüsse
100 g Pistazien	1 TL Harissapaste	$\frac{1}{2}$ Bund Koriander
$\frac{1}{2}$ TL Kurkuma	$\frac{1}{2}$ TL Currypulver	

### Für die Joghurt-Sauce:

150 g Joghurt	1 TL Currypulver	1 TL Sambal Oelek
Salz	Pfeffer	

### Für die Garnelen:

Einen Topf mit Wasser aufkochen. Für die Marinade Knoblauch abziehen und fein würfeln, Ingwer schälen und fein reiben. Miteinander vermengen. Mit Salz abschmecken. Olivenöl, Paprikapulver, Safran und einen Schuss heißes Wasser dazugeben. Orange schälen, in Spalten schneiden und mit der Marinade vermengen. Die Garnelen in der Orangenmarinade wenden und 10 Minuten darin ruhen lassen. Pfanne bei hoher Temperatur erhitzen. Die Garnelen samt Marinade und Orangenspalten hineingeben und 3 bis 4 Minuten braten.

### Für den Couscous:

Wasser aufkochen. Couscous in einer Schüssel mit kochendem Wasser bedecken, mit einem Teller zudecken und quellen lassen.

Frühlingszwiebeln putzen, Gurke waschen und von Enden befreien. Frühlingszwiebel, Gurke und Datteln klein schneiden und in einer Schüssel vermengen. Koriander abbrausen und trockenwedeln. Einen Zweig zur Seite legen. Den Rest abzupfen und fein hacken. Zitrone und Orange halbieren und auspressen. Saft der Zitrone und Orange mit Harissa in die Schüssel zu der Dattelmischung geben. Den Couscous ebenfalls hinzugeben. Pistazien und Cashew-Nüsse klein hacken, mit dazugeben. Alles miteinander vermengen und mit Kurkuma, Curry, geriebenem Ingwer und gehacktem Koriander abschmecken. Den Granatapfel halbieren und die Kerne ausklopfen. Zum Garnieren bereitstellen.

### Für die Joghurt-Sauce:

Joghurt in eine Schüssel geben und mit Curry, Sambal Oelek, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Gericht auf Tellern anrichten, mit übrigem Koriander und Granatapfelkernen garnieren und servieren.

Nele Riemann am 01. Juli 2019