

# Taboulé mit gebratenen Garnelen und Minz-Pesto

## Für zwei Personen

6 Scampi	200 g Couscousgrieß	1 rote Paprika
1 grüne Paprika	1 Mango	1 Stück Ingwer
100 g Pinienkerne	1 Bund Koriander	1 Bund Minze
Olivenöl	Salz, Pfeffer	

Den Couscousgrieß in einem Topf mit Salzwasser gar kochen lassen. Anschließend abkühlen lassen. Die Limette halbieren und auspressen. Den abgekühlten Couscous mit Olivenöl, dem Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Beide Paprika waschen, die Hälfte der Mango schälen und alles in kleine Würfel schneiden. Den Koriander und die Hälfte der Minze fein hacken. Alles mit dem Couscous vermengen. Die andere Hälfte der Minze zusammen mit den Pinienkernen, einer Prise Salz und Olivenöl in einen Zerkleinerer geben und zu einem Pesto pürieren. Die andere Hälfte der Mango mit dem Pürierstab pürieren. Die Scampi von Panzer, Kopf und Darm befreien. Den Ingwer in zwei Stücke zerteilen. Alles zusammen in einer Pfanne mit etwas Olivenöl braten. Das Taboulé mit Hilfe eines Servierring in der Mitte des Tellers platzieren und zusammen mit den Scampi, dem Pesto und dem Mangopüree anrichten und servieren.

Didier Bentz am 22. Mai 2012