

Tomaten-Couscous, Fenchel, Zwieback-Crumble, Chorizo

Für zwei Personen

Für den Couscous:

100 g Couscous	10 Honigtomaten	1 rote Zwiebel
1 Zitrone, Saft	100 ml Gemüsefond	2 TL Honig
$\frac{1}{4}$ Bund Petersilie	Olivenöl	2 TL geräuch. Paprikapulver
Chili	Salz	Pfeffer

Für den Zitronen-Fenchel:

1 Fenchelknolle, mit Grün	1 Salzzitrone	1 Zitrone, Saft
50 ml Gemüsefond	4 cl Limoncello	Olivenöl
1 EL Zucker	Pfeffer	

Für den Crumble:

4 Scheiben Zwieback	25 g Butter
---------------------	-------------

Für die Chorizo:

2 Chorizo

Für die Mozzarella-Creme:

1 Büffelmozzarella	1 Zitrone, Abrieb	30 ml Sahne
30 ml Milch	1 TL Honig	1 Zweig Rosmarin
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

Fenchelgrün, von oben

Für den Couscous: Den Gemüsefond, 1 EL Zitronensaft, Honig und Gewürze in einem Topf aufkochen und über den Couscous geben. Ein paar Minuten quellen lassen. Zwiebel abziehen. Zwiebel und Tomaten fein würfeln, Petersilie fein hacken und alles unter den Couscous heben. Mit etwas Olivenöl ergänzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Zitronen-Fenchel: Fenchel halbieren und in Spalten schneiden, dabei den Strunk entfernen.

In einer Pfanne kräftig in Olivenöl anbraten und pfeffern. Zucker hinzugeben und etwas karamellisieren. Salzzitrone im Ganzen ergänzen und mit Limoncello und Zitronensaft ablöschen. Mit einem Deckel abgedeckt auf niedriger Stufe ca. 10 Minuten garen lassen, bis der Fenchel leicht geschmort ist. Nach Bedarf etwas Gemüsefond angießen.

Vor dem Servieren die Zitrone rausnehmen.

Für den Crumble: Zwieback in einen Gefrierbeutel geben und z.B. mit dem Nudelholz zerkleinern, sodass Brösel entstehen. Zusammen mit der Butter in einer Pfanne goldbraun rösten. Anschließend auf den gegarten Fenchel als Topping geben.

Für die Chorizo: Chorizo im Ganzen in einer Pfanne scharf anbraten. Anschließend schräg in Scheiben schneiden und anrichten. Überschüssiges, ausgetretenes Fett kann nach Belieben noch unter den Couscous für den Geschmack gegeben werden.

Für die Mozzarella-Creme: Büffelmozzarella mit Sahne, Milch, Olivenöl und Honig fein pürieren. Anschließend durch ein Sieb passieren. Leicht erhitzen, glattrühren und nochmals passieren. Mit gehacktem Rosmarin, Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur: Fenchelgrün feinhacken. Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Fenchelgrün bestreuen und servieren.

Annelie Posselt am 14. August 2024