

Couscous, Zwieback-Croûtons, Parmesan-Soße, Chorizo-Chips

Für zwei Personen

Für den Couscous:

250 g Couscous	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft, Abrieb	500 ml Gemüsefond
1 TL Honig	2 cl Limoncello	1 Bund glatte Petersilie
1 frisches Lorbeerblatt	Salz	

Für den Zwieback:

1 TL Olivenöl	2 Scheiben Zwieback	2 cl Limoncello
	Salz	

Für die Chorizo-Chips:

Für den Fenchel:

2 Knollen Fenchel	1 Salzzitrone	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	1 EL Butter	2 cl Limoncello
Weißwein	1 TL Honig	3 Zweige Thymian
Olivenöl	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für das Petersilien-Öl:

1 Bund glatte Petersilie	200 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer
--------------------------	-----------------	---------------

Für die Parmesansauce:

70 g Parmesan	1 Zitrone, Abrieb	200 ml Sahne
40 ml Milch	1 TL Butter	Salz

Für den Couscous: Den Backofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen.

Fond mit dem Lorbeerblatt aufkochen, von der Herdplatte nehmen.

Couscous einrühren und 10 Minuten quellen lassen. Couscous danach mit einer Gabel auflockern, Lorbeerblatt entfernen.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken, in den Couscous geben. Alles mit Zitronensaft, -abrieb, Honig, Limoncello und Salz abschmecken.

Für den Zwieback: Zwieback vorsichtig in Würfel schneiden.

Limoncello in heißer Pfanne reduzieren. Wenn die Flüssigkeit fast verdampft ist ein wenig Olivenöl hinzugeben und Zwiebackwürfel vorsichtig anbraten und salzen.

Für die Chorizo-Chips: Chorizo in dünne Scheiben schneiden und 15 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad rösten.

Für den Fenchel: Fenchel in fingerdicke Scheiben schneiden. Schalotte abziehen, würfeln und zusammen mit dem Fenchel in Olivenöl anbraten. Knoblauch andrücken und zusammen mit dem Thymian und der Salzzitrone in die Pfanne geben. Wenn der Fenchel von beiden Seiten leicht geröstet ist, mit Limoncello ablöschen. Ein wenig Weißwein angießen, salzen, pfeffern und mit Muskat würzen. Mit geschlossenem Deckel 10-15 Minuten schmoren lassen. Nach dieser Zeit Butter und Honig zugeben und den Fenchel damit karamellisieren lassen.

Für das Petersilien-Öl:

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und mit Öl pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Parmesansauce: Milch und 100 ml Sahne erhitzen, Parmesan darin schmelzen lassen. Sauce nicht mehr kochen lassen. Etwas abkühlen lassen.

Kurz vor dem Servieren die restliche Sahne zugeben und mit einem Pürierstab aufmixen. Evtl. mit Butter montieren und salzen. Mit Zitronenabrieb bestreuen.

Elke Lickteig am 14. August 2024