

Zaalouk, Couscous, Spitzpaprika, Minz-Joghurt, Aubergine

Für zwei Personen

Für das Zaalouk:

1 Aubergine	3 Tomaten	$\frac{1}{2}$ rote Chilischote
3 Knoblauchzehen	1 Zweig glatte Petersilie	1 Zweig frischer Koriander
4 EL Weißweinessig	Olivenöl	1 TL gemahlener Kreuzkümmel
1 TL Paprikagewürz	$\frac{1}{2}$ TL Salz	

Für den Couscous:

100 g Couscous	1 Schalotte	5 entkernte Datteln
200 ml Gemüsefond	1 Msp. Raz el Hanout	1 Msp. trockenes Harissa
Salz		

Für die Spitzpaprika:

2 Spitzpaprika	Olivenöl	Salz
----------------	----------	------

Für den Minz-Joghurt:

300 g türkischer Joghurt	30 g frische Minze	$\frac{1}{2}$ rote Chilischote
1 EL Zitrone	Salz	

Für die Garnitur:

1 Granatapfel	Auberginenhaut (von oben)	Mehl
Sonnenblumenöl	Salz	

Für das Zaalouk:

Die Auberginen schälen, Haut für später aufbewahren und Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne mit Olivenöl weich braten.

Von den Tomaten den Strunk entfernen und mit heißem Wasser überbrühen, damit man die Schale abziehen kann. Dann in kleine Würfel schneiden. In einer zweiten Pfanne Tomatenwürfel, feingehackten Knoblauch, Koriander und Petersilie erhitzen und leicht köcheln lassen.

Nach circa 5 Minuten die restlichen Gewürze hinzugeben. Auberginen mit einem Stabmixer pürieren und dazu geben. Mit Essig und Salz abschmecken.

Für den Couscous:

Gemüsefond aufkochen, mit Raz el Hanout, Harissa und Salz würzen.

Couscous in eine Schüssel geben und mit dem Fond übergießen. Die Schüssel abdecken und den Couscous garziehen lassen. Datteln in kleine Würfel schneiden. Schalotte abziehen und würfeln. In einer Pfanne Schalotte glasig braten, Couscous und Datteln hinzufügen und gegebenenfalls etwas nachwürzen.

Für die Spitzpaprika:

Paprika mit Olivenöl einpinseln, salzen und im Ofen bei 200 Grad schwarz rösten. Haut abziehen, Kerne entfernen und eine kleine Tasche hineinschneiden. Zaalouk in die Tasche füllen.

Für den Minz-Joghurt:

Minze und Chili kleinhacken. Joghurt mit Zitronensaft und Salz abschmecken und alles miteinander vermengen.

Für die Garnitur:

Granatapfelkerne lösen. Auberginenhaut in kleine Streifen schneiden, melieren, in heißem Öl frittieren und als Chip verwenden. Mit Salz bestreuen.

Mona Hiermaier am 12. April 2021