

# Couscous-Türmchen mit Auberginen-Tomaten-Ragout

**Für zwei Personen**

**Für den Couscous:**

200 g Instant Couscous    1 Limette, (Abrieb, Saft)    Sanddorn-Öl

**Für das Ragout:**

1 Aubergine	8 Rispentomaten	1 rote Zwiebel
2 Knoblauchzehen	1 rote Chili	½ Bund glatte Petersilie
1 TL Tomatenmark	1 Prise scharfen Paprika	1/4 TL gemahl. Kreuzkümmel
Olivenöl	Salz	Pfeffer

**Für die Avocadocreme:**

1 Avocado    1 Prise scharfen Paprika    Salz, Pfeffer

**Für die Joghurtsauce:**

120 g Sojajoghurt    ½ Bund Minze    1 Prise gemahl. Kreuzkümmel  
Salz

**Für die Garnitur:**

10 Walnusskerne    30 g Granatapfelkerne    2 Zweige Petersilie  
2 EL Ahornsirup

**Für den Couscous:**

Den Couscous in 1,5-facher Menge gesalzenem, heißem Wasser ca. 5 Minuten ziehen lassen. Limette heiß abwaschen, Schale abreiben und beiseitestellen. Dann halbieren und Couscous mit einem Spritzer Limettensaft und Sanddornöl abschmecken.

**Für das Auberginen-Tomaten-Ragout:**

Aubergine waschen, Enden entfernen und Rest in kleine Stücke schneiden. In heißem Olivenöl bei hoher Hitze anbraten. Hälfte der roten Zwiebel hacken und hinzufügen. Mit Kreuzkümmel, Paprika, Salz und Pfeffer würzen. Tomaten halbieren und mit etwas Olivenöl zu Auberginen in die Pfanne geben, Hitze reduzieren und die Tomaten mitbraten.

Tomatenmark hinzufügen und einköcheln lassen. Knoblauch abziehen, klein hacken und mit in die Pfanne geben. Hitze nochmal etwas reduzieren und Tomaten mit einem Kochlöffel leicht zerdrücken.

Petersilienblättchen abzupfen und ebenfalls mit in die Pfanne geben und alles kurz durchschwenken. Bei Bedarf etwas Wasser hinzufügen.

**Für die Avocadocreme:**

Avocado halbieren, Kern entfernen. Fruchtfleisch mit einem Messer einritzen, dann mit einem Löffel aus der Schale nehmen und in eine Schüssel geben. Zweite Hälfte der roten Zwiebel (s.o.) in feine Würfel schneiden und zur Avocado in die Schüssel geben. Limettensaft (s.o.) hinzufügen und mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken.

**Für die Joghurtsauce:**

Minze abrausen, trockenwedeln und abgezupfte Blätter fein hacken.

Joghurt mit Kreuzkümmel, Salz und Minze vermischen. Abrieb von der Limetten hinzugeben (s.o.).

**Für die Garnitur:**

Walnüsse in einer Pfanne ohne Öl rösten. Mit Ahornsirup karamellisieren lassen.

Das Gericht mit Hilfe eines Dessertrings auf Tellern anrichten, mit Walnüssen, Granatapfelkernen und Petersilie garnieren und servieren.

Vishi Parameswaran am 29. März 2023