

# Couscous-Rolle, Kürbis, Walnuss-Soße, Mayonnaise

## Für zwei Personen

### Für die Couscous-Rolle:

150 g Couscous	100 g Hokkaido-Kürbis	4 rote kernlose Trauben
1 Orange, Abrieb	150 ml Orangensaft	100 ml Gemüsefond
2 EL Haselnussmus	50 ml Essig	10 Haselnüsse
4 getrock. Aprikosen	4 getrocknete Feigen	2 Zweige glatte Petersilie
1 Prise gemahlene Nelken	1 EL Zucker	Salz, Pfeffer

### Für die Walnussauce:

100 g Walnüsse	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	1 Zitrone, Saft
200 ml Gemüsefond	Salz	

### Für die Sumach-Mayonnaise:

1 Zitrone, Abrieb	50 ml Sojamilch	1 TL Senf
1 TL Sumach	150 ml Pflanzenöl	Salz

### Für die Grünkohl-Chips:

1 Stängel Grünkohl	$\frac{1}{2}$ TL gemahlene Kreuzkümmel	3 EL Olivenöl
Salz		

### Für das Chili-Öl:

1 rote Chilischote	1 TL Tomatenmark	100 ml neutrales Öl
--------------------	------------------	---------------------

### Für die Garnitur:

1 Feige	Essbare Blüten	Microgreens
Kresse		

## Für die Couscous-Rolle:

Den Backofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen.

100 ml Wasser und Essig mit Zucker und ein wenig Salz aufkochen und vom Herd nehmen. Kürbis fein hobeln, in die Flüssigkeit geben und 30 Minuten ziehen lassen.

Orangensaft mit Gemüsefond aufkochen, Couscous und gemahlene Nelken hineingeben, umrühren, mit einem Deckel verschließen und ziehen lassen. Haselnüsse klein hacken und in einer Pfanne oder im Ofen rösten. Aprikosen, Feigen, Haselnüsse, Trauben und Petersilie fein würfeln und zusammen mit dem Haselnussmus und Orangenabrieb zum Couscous geben und gut vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und in Frischhaltefolie zu einer ca. 3 cm dicken Rolle drehen. Auf einem weiteren Stück Frischhaltefolie den Kürbis überlappend auslegen. Die Couscous-Rolle auswickeln und im Kürbis einrollen.

## Für die Walnussauce:

Walnüsse in einem Topf rösten. Knoblauch abziehen, dazugeben, Gemüsefond hinzugeben und 5 Minuten köcheln lassen.

Alles mit dem Zitronensaft und Salz mixen bis eine cremige Sauce entstanden ist. Eventuell etwas Gemüsefond nachgießen.

## Für die Sumach-Mayonnaise:

Sojamilch, Senf und Salz in ein hohes dünnes Gefäß geben und gut mixen. Langsam das Öl einlaufen lassen, weitermixen und etwas stampfen bis eine Mayonnaise entstanden ist. Mit Sumach, Salz und Zitronenabrieb abschmecken.

## Für die Grünkohl-Chips:

Öl mit Salz und dem Kreuzkümmel in einer Schüssel mischen.

Grünkohlblätter vom Stängel zupfen und im Öl wenden. Auf einem Backblech verteilen und bei 180 Grad Heißluft in den Ofen geben und darauf achten, dass die Blätter nicht zu braun werden.

**Für das Chili-Öl:**

Chili feinhacken. Öl in einem Topf erhitzen und Chili und Tomatenmark einrühren. Topf vom Herd nehmen und ziehen lassen. Durch ein Sieb geben.

**Für die Garnitur:**

Essbare Blüten, Microgreens und Kresse zum Anrichten verwenden.

Feige vierteln und als Garnitur verwenden.

Die Mayonnaise und die Grünkohl-Chips auf der Couscous-Rolle drapieren, die Walnussauce daneben gießen und ein paar Tropfen ChiliÖl hineingeben und servieren.

Christina Fink am 28. November 2024