

# Taboulé mit Riesen-Garnelen und Pimentos-de-Padrón

## Für 2 Personen

8 Riesen-Garnelen, roh	200 g Pimentos	100 g Couscous
200 ml Gemüsefond	2 Romanatomen, á 125g	2 Frühlingszwiebeln
1 Zitrone, unbehandelt	1 Minigurke, ca. 100 g	5 EL Olivenöl
3 EL Pinienkerne	2 EL Chutney	2 EL Rosinen
1 TL Raz el Hanout	1 TL Cous-Cous-Gewürzmischung	1 TL Piment d'Espelette
0,5 Bund Koriander	2 Zweige Minze, frisch	Meersalz
Meersalz, grob		

Den Gemüsefond in einem Topf erhitzen und anschließend über den Couscous gießen. Die Rosinen untermischen, das Ganze abdecken und quellen lassen. Die Tomaten und die Gurke schälen und würfeln. Die Zwiebeln abziehen, fein schneiden und mit den Tomaten und Gurkenwürfeln unter den Couscous mischen. Die Zitrone halbieren und auspressen. Den Couscous mit Chutney, Raz el Hanout, Couscous-Gewürzmischung, Piment d'Espelette, Meersalz, einem Esslöffel Olivenöl und etwas Zitronensaft abschmecken. Den Koriander und die Minze zupfen, klein hacken und unter die Masse heben. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Die Riesen-Garnelen waschen und trocken tupfen. Anschließend die Garnelen und die Pimentos in zwei getrennten Pfannen in je zwei Esslöffeln Olivenöl anbraten und mit Meersalz würzen. Die Couscousmasse auf Tellern anrichten und die Garnelen mit den Pinienkernen darauf garnieren.

Luitgard Rühmann am 03. September 2009