

Jakobsmuscheln, Rosinen-Gemüse-Couscous, Knoblauch-Dip

Für zwei Personen

Für die Muscheln:

4 Jakobsmuscheln Olivenöl Salz, Pfeffer

Für das Couscous:

60 g Couscous	1 Zucchini	1 Rote Paprika
10 Cherry Tomaten	1 Zehe Knoblauch	60 g Rosinen
200 ml Krustentierfond	$\frac{1}{2}$ Bund Thymian	1 EL gemahlener Koriander
1 EL Currypulver	Olivenöl	Chilipulver
Salz	Pfeffer	

Für den Knoblauch-Dip:

500 g Joghurt	200 g Schmand	3 Zehen Knoblauch
1 Zitrone	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	3 TL Olivenöl
1 TL Salz	1 Prise Cayennepfeffer	

Für die Muscheln:

Jakobsmuscheln abbrausen und trocken tupfen. In einer Pfanne mit Olivenöl von beiden Seiten ca. 2 Minuten scharf anbraten. Leicht mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Couscous:

Knoblauch abziehen, durch eine Knoblauchpresse drücken und in einem Topf mit Olivenöl anschwitzen. Couscous hinzugeben. Mit dem Fond aufgießen und einkochen lassen. Paprika, Tomaten und Zucchini abbrausen und klein schneiden. In einer Pfanne mit Öl kurz blanchieren und mit Curry, Koriander, Chili, Salz und Pfeffer würzen. Thymian abbrausen, trocken wedeln und kleinhacken. Rosinen unter den Couscous heben und den Thymian darüber verteilen.

Für den Knoblauch-Dip:

Knoblauch abziehen und durch eine Knoblauchpresse drücken. Mit dem Olivenöl verrühren, Salz und Cayennepfeffer zugeben und gut mit dem Joghurt und Schmand vermischen. Petersilie abbrausen und kleinhacken. Zitronenschale abreiben und zusammen mit der Petersilie und etwas Zitronensaft zu dem Dip geben.

Auf einem Teller das Rosinen-Gemüse-Couscous anrichten und die Jakobsmuscheln darauf verteilen. Dip in einem Schälchen daneben platzieren und servieren.

Matthias Sartor am 07. Februar 2017