

# Couscous-Salat, Jakobsmuschel-Spieße, Sweet-Chili-Soße

## Für zwei Personen

10 Jakobsmuscheln	1 Karotte	1 kleine Feldgurke
1 rote Paprikaschote	2,5 Knoblauchzehen	5 Zitronengrasstangen
1 Zitrone	1 Granatapfel	1 Bund Minze
2,5 Chilischoten	125 g Couscous	50 g Cashewnüsse
5 EL Zucker	1 EL Butterschmalz	3 EL Olivenöl
1 Schuss Zitronensaft	5 EL Reisessig	5 EL Wasser
1 TL grobes Meersalz	Currypulver	Paprikapulver
Butter, Salz, Pfeffer		

In heißem Wasser den Couscous mit einem Schuss Olivenöl quellen lassen. Die Karotte und die Gurke schälen und in feine Würfel schneiden. Die Paprika waschen und ebenfalls in feine Würfel schneiden. Die Minze waschen, trocken schütteln und feinschneiden. Ein paar Blätter für die Garnierung beiseitelegen. Die Paprika und die Karotte in einer Pfanne erhitzen, den gegarten Couscous dazugeben und alles kurz erhitzen. In einer Schüssel die Gurkenwürfel und die Minze unter den Couscous-Salat heben. Die Zitronenschale abreiben und auspressen. Abschließend den Salat mit der Hälfte des Zitronensaftes, der Zitronenschale, dem Currypulver, dem Paprikapulver, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Hälfte der Kerne des Granatapfels in den Salat geben und alles zusammen ziehen lassen. Die Jakobsmuscheln rautenförmig einritzen und im restlichen Zitronensaft zehn Minuten ziehen lassen. Die Zitronengrasstängel halbieren und die Jakobsmuscheln aufstecken. Von beiden Seiten salzen, pfeffern und in heißem Butterschmalz jeweils eine Minute anbraten. Zweieinhalb Chilischoten hacken und mit einem halben Teelöffel Meersalz im Mörser zerstoßen. In einem Topf den Zucker mit dem Reisessig und dem Wasser aufkochen und sirupartig einkochen. Währenddessen zweieinhalb Knoblauchzehen abziehen, klein hacken und auf kleiner Hitze anrösten. Den gerösteten Knoblauch unter die Sweet-Chili-Sauce mixen. Für die Garnierung die Cashewnüsse feinhacken. Den Couscous-Salat in einem Glas schichten und auf einem Teller zusammen mit den Jakobsmuschelspießen und der Sweet-Chili-Sauce anrichten. Zum Schluss das Gericht mit den gehackten Cashewnüssen garnieren.

Lisa Speißer am 16. April 2013