

# Erdbeer-Melonen-Gazpacho mit Panko-Garnele, Couscous

## Für zwei Personen

### Für die Gazpacho:

300 g Erdbeeren	250 g kernarme Wassermelone	1 rote Spitzpaprika
2 Frühlingszwiebeln	1 Stange Staudensellerie	1 Limette, Saft, Abrieb
1 EL Aceto Balsamico	Agavendicksaft	Tabasco
1 TL Harissapaste	1 EL Ajvar	5 Zweige Minze
1 Msp. Chilipulver	Meersalz	Pfeffer

### Für den Orangen-Couscous:

120 g Couscous	1 Knoblauchzehe	1 Frühlingszwiebel
3 cm Ingwer	½ milde Chilischote	4 getrock. Aprikosen
4 entkernte Datteln	1 Orange, Saft, Abrieb	2 EL Granatapfelkerne
2 EL ungeröst. Pistazien	75 ml Geflügelfond	75 ml Gemüfefond
2 Zweige Minze	2 TL Ras el-Hanout	1 Zimtstange
5 EL Arganöl	1 Prise Chilipulver	Salz

### Für die Panko-Garnele:

2 große Garnelen	1 Ei	1 TL Jaffna-Curry
Mehl, Salz	30 g Panko	100 ml Kokosöl

### Für die Gazpacho:

Die Erdbeeren putzen und halbieren. Wassermelonenfruchtfleisch in große Würfel schneiden, Paprika entkernen und kleinschneiden.

Frühlingszwiebel in feine Ringe und Staudensellerie in feine Scheiben schneiden.

Alle vorbereiteten Zutaten mit Minzblättern, Limettensaft, Ajvar und Harissa in einem Standmixer fein pürieren. Gazpacho final abschmecken mit Balsamico, Agavendicksaft und Tabasco sowie Salz und Pfeffer.

Sofort kaltstellen und später in einer Bügelflasche und einem kleinen Glas servieren.

### Für den Orangen-Couscous:

Gemüse- und Geflügelfond zusammen im Topf mit Ras el-Hanout, der halbierten Knoblauchzehe, Chilischote und in Scheiben geschnittenen Ingwer erhitzen, Couscous zugeben und einige Minuten quellen lassen.

Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden und unterheben. Schale der Orange abreiben und Saft auspressen. Etwa einen halben Teelöffel Orangenabrieb, Orangensaft und geröstete Pistazienkerne zugeben und mit Arganöl, Salz, Chili und etwa einem Teelöffel gehackter Minze abschmecken. Ingwerscheiben und Knoblauchzehe wieder entfernen.

Die Granatapfelkerne zum Schluss darüber geben und mit einem Minzblättchen garniert in kleinen Schälchen servieren.

### Für die Panko-Garnele:

Öl in einer Pfanne erhitzen. Garnelen zuerst in Jaffna-Curry, dann in Mehl, verquirltem Ei und Panko wälzen und vorsichtig in heißem Fett ca.

2-3 Minuten ausbacken. Auf kleine Holzspieße stecken und auf dem Glas mit der Gazpacho anrichten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Es empfiehlt sich für dieses Gericht tropische Garnelen zu verwenden.

Cornelia Wittenbeck am 31. Juli 2024