

# Zitronengras Bowl mit Couscous und Räucherlachs

## Für 2 Personen

200 g Zitronengras	0,6 l Gemüsebrühe	1-2 Knoblauchzehen
125 ml Sahne	100 g Mango-Chutney	1/2 EL Zucker
1 Msp. Kurkumapulver	1/2 TL Currypulver	1 TL gerieb. Ingwer
Saft von 1/2 Zitrone	1 TL Speisestärke	Salz
Pfeffer	50 g kalte Butterwürfel	100 g Couscous
Salz	1/2 Salatgurke	150 g Schafskäse (Feta)
1/2 Granatapfel	Saft von 1 Limette	1 EL Sahnemeerrettich
1 Prise Zucker	Pfeffer	125 g geräuch. Lachsfilet
1 Stängel Dill		

## Gemüsebrühe (4 Pers.):

500 g Knollensellerie	500 g Möhren	1 Knoblauchzehe
3 Zwiebeln	1 EL Tomatenmark	1 EL schwarze Pfefferkörner
2 EL Pflanzenöl	Salz	

Couscous mit 23 Msp. Salz in einer Schüssel vermengen, mit 125 ml kochend heißem Wasser übergießen und 15 Minuten quellen lassen. Anschließend mit einer Gabel auflockern.

Salatgurke abspülen, längs halbieren, entkernen und klein würfeln. Schafskäse ebenfalls fein würfeln. Granatapfel-Kerne herauslösen, mit Gurken- und Käsewürfeln zum Couscous geben.

Limettensaft, Olivenöl, Sahnemeerrettich und Zucker mit etwas Salz und Pfeffer verrühren und über den Couscous geben und locker vermengen.

Für die Brühe das Zitronengras putzen, dann der Länge nach halbieren und leicht klopfen, bis die Fasern spröde werden. Das Zitronengras nach dem Klopfen in dünne Streifen schneiden.

Die Gemüsebrühe in einem Topf erhitzen, das Zitronengras hineingeben und die Brühe einmal aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen und den Zitronengras-Sud abkühlen lassen, dann für einige Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen. Den kalten Zitronengras-Sud nach dem Ziehen durch ein feines Sieb passieren.

Den Zitronengras-Sud in einen Topf geben. Die Knoblauchzehen schälen, durch die Presse drücken und zu dem Zitronengras-Sud geben. Die flüssige Sahne, das Mango-Chutney, den Zucker, das Kurkumapulver, das Currypulver, den frisch geriebenen Ingwer und den frisch gepressten Zitronensaft dazugeben. Die Flüssigkeit langsam aufkochen und 10 Minuten köcheln lassen. Die Speisestärke mit 12 EL kaltem Wasser glatt rühren. Die angerührte Stärke in die Brühe geben, unter Rühren leicht binden und mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.

Zum Schluss nach und nach unter Rühren die kalten Butterstückchen zugeben und die Suppe mit einem Stabmixer schaumig aufmixen.

Den Couscous in zwei vorgewärmte Bowls geben und die heiße Zitronengras-Brühe angießen. Zum Schluss den Stremellachs in Stücke zupfen und auf dem Couscous verteilen. Den Dill abspülen, trocken schütteln, die Spitzen abzupfen und auf der Suppe und dem Couscous verteilen.

**Gemüsebrühe:** Sellerie, Möhren und Knoblauch schälen. Das vorbereitete Gemüse grob würfeln, Knoblauch hacken. Zwiebeln samt Schale halbieren und die Schnittfläche in einem Topf ohne Fett kräftig anbräunen, herausnehmen. Öl erhitzen, gewürfeltes Gemüse und das Tomatenmark dazugeben und bei starker Hitze anschwitzen, bis das Gemüse eine leicht dunkle Farbe bekommen hat und intensiv duftet. Zwiebelhälften, die Pfefferkörner und 3 l Wasser dazugeben. Die Brühe 1 Stunde sanft köcheln lassen. Mit Salz abschmecken

Christian Henze am 12. März 2021