

# Couscous-Salat mit Feigen-Tatar

## Für 4 Personen

### Weingelee:

250 ml kräftiger Rotwein      120 ml Portwein      20 g Zucker  
3 Blatt Gelatine

### Couscous-Salat:

150 g Ananas      1 Orange      1 Grapefruit  
200 g Couscous      1/2 TL Curry      1 Prise Raz-el-Hanout  
30 ml Reisessig      30 ml Sweet-Chili-Chicken-Sauce      20 ml Austernsauce  
150 ml Weißwein      20 ml Olivenöl      2 Bio-Limetten  
2 Stängel Zitronengras      50 g Butterflocken

### Feigen-Tatar:

400 g reife Feigen      200 g Blauschimmelkäse      Salz  
1 Prise Piment-d'Espelette      50 g Macadamianüsse

Wein und Portwein und Zucker in einen Topf geben, aufkochen und um die Hälfte einkochen lassen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und im warmen eingekochten Wein auflösen. Die Flüssigkeit in eine kleine mit Frischhaltefolie ausgelegte Form geben und gut auskühlen lassen und fest werden lassen (im Kühlschrank, mindestens 1,5 Stunden).

Ananas schälen, halbieren und den festen Mittelstrunk heraus schneiden, das Fruchtfleisch in feine Würfel schneiden. Orange und Grapefruit mit einem Messer schälen, so dass keine weiße Haut mehr am Fruchtfleisch haftet. Dann die Fruchtfilets herausschneiden und diese fein würfeln. Couscous, Curry, Raz el Hanout, Reisessig, Sweet Chilli Chicken Soße, Austernsoße, Weißwein, Früchte und Olivenöl mischen und ca. 15 Minuten quellen lassen.

Die Limetten heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen. Dann Saft und Schale in einen Topf geben. Vom Zitronengras die äußeren harten Hüllblätter entfernen. Zitronengras klein schneiden, zum Limettensaft geben, mit 1 l Wasser auffüllen und aufkochen. Ein Sieb mit dünnem Passiertuch auslegen, mit gequollener Couscousmasse füllen und abdecken. Das Sieb auf dem Topf über heißem Wasserdampf ca. 20 Minuten garen. Anschließend die Butterflocken unter den Couscous arbeiten.

Zwei große Feigen beiseite legen. Die restlichen Feigen schälen und in Würfel schneiden. Blauschimmelkäse grob reiben. Mit den Feigenwürfeln mischen und mit Salz und Piment d'Espelette würzen.

Die restlichen beiden Feigen in große Würfel. Die Nüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten und dann fein reiben.

Das Weingelee mit Hilfe der Folie aus der Form nehmen, die Folie entfernen und das Gelee in kleine Würfel schneiden.

Couscous mit Hilfe eines Metallrings auf einem Teller anrichten. Feigenkäsesalat in der Mitte auf den Couscous setzen. Mit Feigenwürfel, den Weingeleewürfeln und den Macadamianüssen garnieren.

Jörg Sackmann am 14. März 2017