

Juwelen-Couscous mit Safran und Minz-Joghurt

Für zwei Personen

Für den Couscous:

80 g Instant-Couscous	1 Orange	1 Limette
150 ml Gemüsefond	8 bis 10 Safranfäden	1 EL Granatapfelkerne
1 EL Pistazienkerne	1 EL geröstete Pinienkerne	1 EL gehackte, geröst. Mandeln
2 TL Olivenöl		

Für den Minz-Joghurt:

3 EL griech. Joghurt	1 EL Milch	2 Zweige Minze
3 Zweige Dill	1 Prise Zucker	mildes Chilisalز

Für den Couscous:

Den Gemüsefond erwärmen. Safran in einem Mörser zerkleinern und mit 2 EL Wasser einweichen. Den Couscous in eine Schüssel geben und mit dem Olivenöl gründlich vermischen.

Den Gemüsefond weiter aufkochen und den eingeweichten Safran unterrühren. Von der Orange und der Limette jeweils einen Teelöffel der Schale abreiben und den Abrieb zum Fond geben. Einen weiteren Teelöffel Abrieb für die spätere Verwendung im Minz-Joghurts bereitstellen.

Den Safran-Gemüsefond über den Couscous in die Schüssel gießen und mit einem Tuch zudecken. 5 bis 7 Minuten quellen lassen und mit einer Gabel auflockern.

Den Couscous mit einem großen Anrichtering auf flachen Tellern anrichten. Granatapfelkerne, Pistazien, Pinienkerne und Mandeln darüber streuen.

Für den Minz-Joghurt:

Minze und Dill abbrausen und trockenwedeln. Etwa 2 TL klein schneiden.

Einen Zweig Dill für die spätere Garnitur beiseite legen. Joghurt mit der Milch glatt rühren, Minze und Dill unterrühren. Mit Chilisalز und Zucker würzen. Einen Teelöffel von dem übrigen Orangen- und Limettenabrieb jeweils dazugeben und verrühren.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Dill garnieren und servieren.

Alfons Schuhbeck am 24. Juni 2021