

CousCous-Salat

Für 2 Portionen

250 g CousCous	2 Stangen Frühlingslauch	1 Orange
100 ml Brühe	4 EL Sauerrahm	1 TL CousCous-Gewürz
wenige Safranfäden	1 - 2 EL Sesamöl	Essig, Salz
verschiedene Kressen		

Den vorgegarten CousCous zusammen mit einem kleinen Schuss Brühe, den Safranfäden und dem CousCous-Gewürz in eine Pfanne geben und langsam erhitzen. Frühlingslauch in dünne Ringe schneiden, zugeben und schwenken. Pfanne vom Herd nehmen und alles mit Essig, Sesamöl und Salz abschmecken. Orange filetieren und die Filets mit zum CousCous geben. Sauerrahm mit etwas Salz abschmecken, auf zwei Teller streichen, den CousCous darauf anrichten und die Kresse darüber verteilen.

Alexander Herrmann am 01. September 2014