

Roh marinierte, rote Riesen-Garnelen mit Couscous-Salat

Für zwei Portionen

50 g Riesen-Couscous	50 ml Gemüsebrühe	1 Orange
1 Schalotte	4 Macadamianüsse	1 EL Sesam
0,5 g Safran	Olivenöl	Meersalz
Raz el Hanout	2 rote Riesen-Garnelen	1 Zitrone
Olivenöl	Meersalz	Cayennepfeffer

Den Sesam in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze rösten. Macadamianüsse in einer Auflaufform im Backofen bei 160 Grad Umluft circa zehn bis zwölf Minuten hellbraun rösten und drei davon grob zerstoßen (eine Nuss im ganzen aufheben). Orange schälen und mit einem scharfen Messer das Fruchtfleisch filetieren. Die Schalotte schälen, in feine Streifen schneiden und in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser etwa 20 Sekunden blanchieren. Durch ein Sieb schütten und anschließend in Eiswasser abschrecken. Riesen-Couscous etwa zwei Stunden weich dämpfen (entweder im Dämpfer oder in einem Sieb auf einem Topf mit Wasser und Deckel) oder in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser bei schwacher Hitze köcheln. (ACHTUNG! Die Garzeit ist hierbei deutlich kürzer!). Anschließend den abgetropften Couscous in einem flachen Topf oder einer Pfanne zusammen mit der Brühe aufkochen, Safran hinein streuen und kurz ziehen lassen. Orangenfilets, Schalottenstreifen, gehackte Macadamianüsse und gerösteten Sesam sowie einen kleinen Schuss Olivenöl zugeben und mit Salz und Raz el Hanout abschmecken. Riesen-Garnelen aus der Schale brechen, Darm entfernen und mit kaltem Wasser abspülen. Dann längs halbieren, in dünne Carpaccio-ähnliche Tranchen schneiden und auf einem tiefen Teller mit Zitronensaft, Meersalz und einer Prise Cayenne und Olivenöl marinieren. Persischen Couscous-Salat auf zwei Tellern verteilen, die geröstete Macadamianuss mit einer feinen Reibe darüber reiben und die Carabineros darauf anrichten.

Alexander Herrmann am 25. November 2014