

Bratwurst-Saltimbocca, Couscous-Salat, Minzjoghurt

Für die Bratwurst:

2 frische grobe Bratwürste	100 g Parmaschinken	4 getr. Tomaten
50 g schwarze Oliven	8 große frische Salbeiblätter	

Für das Minzjoghurt:

500 g Joghurt	50 g frische Minze	Salz
---------------	--------------------	------

Für das Couscous:

200 g Couscous	400 ml Gemüsefond	3 Datteln
$\frac{1}{2}$ Paprika (rot/gelb)	1 Msp. Raz el hanout	Salz

Für das Saltimbocca die Bratwürste mit einem scharfen, spitzen Messer der Länge nach einschneiden und leicht auseinanderdrücken.

Je zwei Tomaten und Oliven klein schneiden und die Würste damit füllen.

Die Salbeiblätter auf die Würste legen, fest mit Schinkenscheiben umwickeln und mit Zahnstochern fixieren. Auf dem heißen Grill rundherum 10 Minuten knusprig grillen.

Den Gemüsefond aufkochen, mit Raz el hanout und Salz würzen. Den Couscous in eine Schüssel geben und mit dem Fond übergießen. Die Schüssel abdecken und den Couscous gar ziehen lassen. In der Zwischenzeit die Datteln entkernen und in Brunoise schneiden. Die Paprika schälen und ebenfalls in Brunoise schneiden. Wenn der Couscous gar ist, die Brunoise hinzufügen und gegebenenfalls nochmal etwas nachwürzen.

Für den Minzjoghurt die Minze kleinhacken. Anschließend mit dem Joghurt vermengen und mit Salz abschmecken.

Die Bratwürste mit dem Couscous und dem Minzjoghurt auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 24. Juli 2015