

Couscoussalat mit grillierten Spitzpeperoni an einer Maracuja-Balsamessig-Ingwersauce, garniert mit gerösteten Cashewkernen und Maniokchips

Backofen: auf 250 Grad vorheizen (Grillstand)

Für 4 Personen perfekt als Beilage zu Grilladen

3 dl Gemüsebouillon
250g Couscous
2 rote Spitzpeperoni
2 Frühlingszwiebeln
eine Handvoll grüne oder schwarze Oliven
2 EL Granatapfelkerne

Sauce:

4 EL Maracuja-Balsamessig vom FASS
Meersalz
Pfeffer
scharfes Paprikapulver
½ TL frisch geriebener Ingwerwürzel
2 EL Limonenöl vom FASS
4 EL San Domenico Olivenöl vom FASS
1 EL Granatapfelkerne

Für die Garnierung:

3 EL Cashewkerne
150g Maniokwürzel
Erdnussöl vom FASS
Fleur de Sel und Paprikapulver
1 EL Granatapfelkerne
eine Handvoll Rucolasprossen

Und so wird's gemacht:

Gemüsebouillon aufkochen und Couscous unterrühren, ca. 15 Minuten in der Pfanne aufquellen lassen und abkühlen lassen. Unterdessen die Spitzpeperoni im heissen Backofen grillieren, bis die Haut schwarz ist (1x kehren). Aus dem Ofen nehmen und in einem feuchten Küchentuch abkühlen lassen.

Frühlingszwiebeln rüsten und mit dem grün in Scheibchen schneiden. Oliven abtropfen lassen und in Scheiben schneiden. Die Spitzpeperoni häuten – das geht jetzt ganz einfach! und in Streifen schneiden.

Garnierung vorbereiten:

Die Cashewkerne in einer trockenen Pfanne rösten und beiseite stellen. Maniokwürzel schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden. Ca. 1 cm Erdnussöl in einer Bratpfanne aufheizen und die Maniokscheiben darin frittieren, auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Fleur de Sel und wenig Paprikapulver würzen. Beiseite stellen. Rucolasprossen abspülen und trocken schleudern.

Die Sauce vorbereiten:

Essig mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Ingwer verrühren und das Öl löffelweise darunter mischen, bis eine sämige Sauce entstanden ist. Am Schluss die Granatapfelkerne unterrühren. Die Sauce mit dem Couscous vermischen.

Das geschnittene Gemüse zum Couscous geben und alles in einem schönen farbigen Schüssel geben. Cashewkerne, Maniokchips, Granatapfelkerne und Sprossen darauf verteilen.