

Couscous-Salat, Espresso-Joghurt-Dressing

Für zwei Personen

Für das Ragout:

2 Stangen Rhabarber	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	100 ml Kirschsafte
Öl	1 Prise Zucker	Salz

Für den Couscous:

100 g Instant-Couscous	$\frac{1}{2}$ rote Paprikaschote	2 Frühlingszwiebeln
300 ml Gemüsefond	1 EL Essig	scharfe Chilisauce
2 EL Rosinen	3 EL Cashewkerne	2-3 Zw. krause Petersilie
gemahlene Chilipulver	Zucker	Salz, Pfeffer

Für den Joghurt:

50 g Joghurt, 3,5 %	10 ml Espresso	Zucker, Salz
---------------------	----------------	--------------

Für die Garnitur:

3 rote, kernlose Trauben

Für das Ragout:

Die Schale vom Rhabarber abziehen und Enden abschneiden. Rhabarber in Würfel schneiden. Rhabarberstücke in Öl andünsten. Knoblauch abziehen, pressen und zufügen. Mit Kirschsafte ablöschen. Mit etwas Zucker und Salz abschmecken.

Für den Couscous:

Gemüsefond in einem Topf erhitzen.

In einer Metallschale den Couscous geben und mit dem Gemüsefond übergießen. Rosinen dazugeben und alles 10 Minuten quellen lassen.

Gelegentlich umrühren.

Paprika von Scheidewänden und Kernen befreien und in kleine Würfel schneiden. Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden.

Petersilie fein hacken. Alle weiteren Gewürze sowie Essig zugeben und abschmecken. 2 EL Espresso-Joghurt (s.u.) unterheben.

Cashewkerne grob hacken und in einer Pfanne ohne Öl kurz anrösten.

Für den Joghurt:

Joghurt und Espresso vermischen und mit Zucker und Salz abschmecken. Couscous-Salat mit einem Teil des Joghurts marinieren, restlichen Joghurt als Garnitur verwenden.

Für die Garnitur:

Trauben häuten, halbieren und das Gericht garnieren.

Monika Wenig am 16. Juni 2025