

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 16. Juni 2025** ▪  
ChampionsWeek ▪ **"Salate 2.0" von Zora Klipp**



Monika Wenig

**Couscous-Salat mit Espresso-Joghurt-Dressing,  
gerösteten Cashewkernen und Rhabarber-Ragout**

Zutaten für zwei Personen

**Für das Ragout:**

2 Stangen Rhabarber  
½ Knoblauchzehe  
100 ml Kirschsafte  
Neutrales Öl, zum Braten  
1 Prise Zucker  
Salz, aus der Mühle

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:**

100 g Instant-Couscous  
½ rote Paprikaschote  
2 Frühlingszwiebeln  
300 ml Gemüsefond  
1 EL Essig  
Scharfe Chilisaucce, zum Abschmecken  
2 EL Rosinen  
3 EL Cashewkerne  
2-3 Zweige krause Petersilie  
Gemahlene Chilipulver, zum  
Abschmecken  
Zucker, zum Abschmecken  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gemüsefond in einem Topf erhitzen.

In einer Metallschale den Couscous geben und mit dem Gemüsefond übergießen. Rosinen dazugeben und alles ca. 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:**

50 g Joghurt, 3,5 % Fett  
10 ml Espresso  
Zucker, zum Abschmecken  
Salz, aus der Mühle

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:**

3 rote, kernlose Trauben

Trauben häuten, halbieren und das Gericht garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.