



*Rezeptkarte*

# Süßes Taboulé mit Raz-el-Hanout-Birne und Granatapfeljus

## Zutaten (4 Personen):

Taboulé: 80 g Couscous, 30 g getrocknete Erdbeeren, 2 Datteln, 30 ml Olivenöl, 1 EL Balsamessig, 1 EL Limonen- o. Zitronensaft, 30 ml Läuterzucker, 2 Msp. Safranfäden, Salz,  $\frac{1}{2}$  TL Minze fein gehackt, 2 Msp. Raz el Hanout, 25 g Walnusskerne fein gehackt und geröstet, 1 TL Pistazien grob gehackt; Birne: 2 Birnen reif und klein, 400 ml Weißwein trocken, 1 Vanillestange, 1 TL Raz el Hanout, 70 g Rohrzucker hell, 30 g Butter; Granatapfeljus: 2 Granatäpfel, 100 ml Rotwein, 60 ml Grenadine Sirup, 30 g Butter, 50 g Rohrzucker hell, Minzspitzen, Rosenblütenblätter

## Zubereitung (ca. 40 Minuten):

Den Couscous auf ein kleines Sieb geben und 2-3 Mal mit kaltem, allenfalls lauwarmem Wasser übergießen und abtropfen lassen, bis er körnig und locker fällt. In der Zwischenzeit die Erdbeeren und die Datteln in feine Würfel schneiden. Aus Olivenöl, Essig, Zitronensaft, Läuterzucker, Safran, Salz und Minze eine Vinaigrette rühren. Raz el Hanout zugeben und einige Minuten stehen lassen. Auf den gut abgetropften, lockeren Couscous die Nüsse und Pistazien geben, die Vinaigrette darüber gießen, gut vermischen und 20 Minuten quellen lassen. Die Birnen schälen, halbieren und mit einem Ausstecher das Kerngehäuse entfernen. Den Weißwein mit aufgeschlitzter Vanilleschote und Raz el Hanout aufkochen. Die Birnenhälften in die leicht siedende Flüssigkeit legen, kurz aufkochen und 5 Minuten abgedeckt köcheln lassen. Im Fond abgedeckt auskühlen lassen. Die Vanillestange herausnehmen. Den Fond in einer Pfanne mit Zucker und Butter zu einem nicht zu dicken Sirup kochen. Die Birnen mit einem scharfen, dünnen Messer fächern und mit der runden Seite in den Sirup legen. Unter ständigem Begießen schmoren, bis der Sirup haften bleibt und sie seidig glänzen. Die Granatäpfel entkernen und die Hälfte der Kerne mit Rotwein und Grenadine Sirup bei niedriger Drehzahl mixen, bis sich das Fruchtfleisch löst. Diese Flüssigkeit auf ein feines Sieb gießen und auspressen. In einem kleinen Topf den Saft zusammen mit der Butter sämig kochen. Die restlichen Kerne zugeben und nochmals aufkochen. Die Birnenhälften auf das Taboulé setzen und mit dem restlichen Sirup umgießen. Die Granatapfeljus angießen und mit Rosenblütenblättern sowie Minze dekorieren.