

ORIENTALISCHER COUSCOUS MIT LAMMHACKBÄLLCHEN

4 PERSONEN

ZUTATEN

LAMMHACKBÄLLCHEN

- 800 g *Lammfleisch aus der Schulter, gehackt
- 2 Schalotten, geschält, fein gehackt
- 1 *Ei
- 80 g *Semmelbrösel, in Milch eingeweicht
- 2 *Thymianzweige, gezupft
- *Fleur de Sel
- *Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 El *Madras-Curry
- 4 Knoblauchzehen, mit Schale
- Butter zum Anbraten

ORIENTALISCHER COUSCOUS

- 2 Couscous-Kochbeutel, Ferrero, ersatzweise 200 g Couscous
- 40 g Butter
- 8 *Datteln, entkernt, in feine Streifen geschnitten
- 8 *Aprikosen, getrocknet, in feine Streifen geschnitten
- 1 El *Koriander, fein gehackt
- 50 g *Rosinen, dunkel
- 50 g *Rosinen, hell
- 80 g *Pinienkerne
- 2 *Sternanis
- Ras el Hanout
- Fleur de Sel
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 Bio Limette, Saft und Abrieb als Garnitur

GARNITUR

- Bio Limette, Abrieb
- Korianderblättchen

ZUBEREITUNG

LAMMHACKBÄLLCHEN

Die Schalotten in wenig Bratbutter karamellisieren. Die *Zutaten mit den Schalotten mischen, abschmecken und zu kleinen Bällchen formen. In heisser Bratbutter mit den Knoblauchzehen ringsum anbraten.

ORIENTALISCHER COUSCOUS

Den Couscous nach Packungsbeilage zubereiten. Den Beutel aus dem Wasser entfernen und den Couscous in eine Schüssel geben. Den Couscous mit einer Gabel auflockern und mit Butter verfeinern. Mit Ras el Hanout, Fleur de Sel, Pfeffer und Limettensaft würzen, gut verrühren und abschmecken. Die *Zutaten unterheben und gut vermischen.

ANRICHTEN

Den Couscous portionenweise anrichten. Mit den Lammhackbällchen umlegen und mit dem Limettenabrieb und den Korianderblättern garnieren.

Rezept von Marion Michels

